🏶 お正月特選ミニコース 🕏



◆おすすめの料理をコース仕立てにしたお正月限定の特選メニューです。

卵 小麦 乳

・冷菜盛合わせ ・トマト入り卵スープ・141特製黒酢スブタ・マンゴープリン

・海老の紅白炒め

・特製鰻チマキ

¥**3,080**(本体価格¥2,800)



お子様ランチ

卵 小麦 乳

【煮込みハンバーグ・玉子焼・唐揚げ・ポテトボール・チキンライス・デザート】

★小学生以下のお子様の特別メニューです。 ¥800(本体価格¥800)

DESSERT

デザート



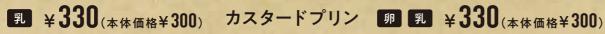


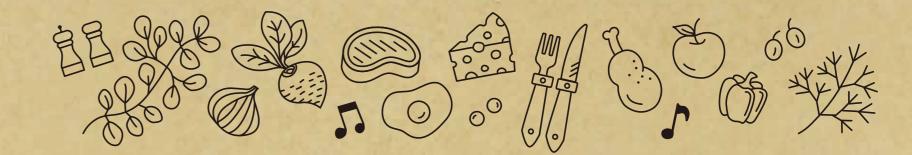
胡麻付き揚げ菓子

¥ 550(本体価格¥500)

マンゴープリン

1個 ¥ 220(本体価格¥200)







☆お正月限定 ☆ 特別メニュー

Grand Hem
Grand "木と緑のレストラン"

最新の厨房機器を備え、手作り料理でもてなす木と緑のレストラン。

楽しく豊かな、美味しい時間を過ごせますように。



常お正月限定 常特別メニュー



MAIN DISH

メインディッシュ



葡萄牛(ぶどうぎゅう)のサーロインステーキ

¥3,960(本体価格¥3,600)



海老フライ&チーズハムカツ

卵 小麦 海老 乳

¥1.320(本体価格¥1.200)



国産肉の手作りチーズハンバーグ

小麦乳

¥1,320(本体価格¥1,200)



141特製黒酢スブタ

小麦

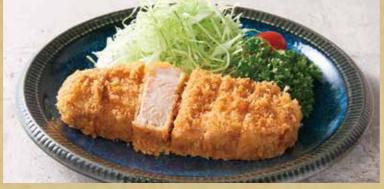
¥1,100(本体価格¥1,000)



海老のチリソース煮

卵 小麦 海老

¥1.100(本体価格¥1.000)



上州豚の低温熟成豚カツ

卵 小麦 乳

¥1.540(本体価格¥1,400)

東坡肉(皮付豚肉の柔らか煮)

¥1.100(本体価格¥1,000)

牛肉のオイスターソース炒め

卵 小麦

¥1.540(本体価格¥1,400)

SET

MENU

★メインディッシュ・一品料理と組み合わせてご注文いただけます。



A SET

【発芽玄米ご飯・漬物・スープ】

¥440(本体価格¥400)

LIGHT MEAL & SALAD

おつまみ&



※内容・アレルギー成分は

¥770(本体価格¥700)



141オリジナルサラダ

野菜たっぷりのサラダを 141オリジナルの特製ソースでどうぞ。

¥1.100(本体価格¥1,000)

À LA CARTE

一品料理



¥1,320(本体価格¥1,200)



小麦 乳 海老 ¥ 660 (本体価格¥600)



薬味たっぷり油淋鶏

¥880(本体価格¥800)



胡麻さば

小麦

¥550(本体価格¥500)



ブロッコリーのアーリオ・オーリオ風

¥660(本体価格¥600)



チーズハムカツ(4切)

乳 小麦 卵 ¥660(本体価格¥600)



ニラと塩豚の炒め 玉子包み

卵 小麦

¥880(本体価格¥800)



春巻3種盛合せ(中華・カレー・イタリアン)

卵 小麦 乳 ¥ 660 (本体価格¥600)



鶏レバーの麻辣炒め

小麦 ¥ 1,100(本体価格¥1,000)

FOOD

食事物



五目あんかけ焼きそば

卵 小麦 海老

担々麺

¥1.320(本体価格¥1,200)

卵 小麦 海老

五目チャーハン

¥1,100(本体価格¥1,000)

141特製 小麦 落花生 ¥ 1,100 (本体価格¥1,000) パンチェッタピザ 小麦 乳 ¥ 1,650 (本体価格¥1,500)

