



8月

ランチメニュー

ランチ
タイム

11:00 - 14:00

土・日・祝日を除く

数量限定

(限定数以外のご予約承ります)

※当ホテルのお米は地元産あきたこまちを使用
※鮎のお米は山形県産ササニシキを使用

1	金	洋	牛バラ焼き肉	25	月	和	冷しゃぶサラダうどんと鉄火巻き
4	月	和	冷し蕎麦と稲荷寿司	〃	〃	洋	ハンバーグステーキ 和風おろしソース
〃	〃	洋	シーフードカレー	26	火	和	花ちらし寿司とオクラの味噌汁
5	火	和	海鮮丼と寄せ豆腐の味噌汁	27	水	洋	ミートソーススパゲティー
6	水	洋	ツナとベーコンのトマトソーススパゲティー	28	木	和	冷したぬき蕎麦と炙りサーモン寿司
7	木	和	トリプル海老天丼とおおさの味噌汁	29	金	洋	照り焼きチキン
8	金	洋	ミックスフライ				
18	月	和	ザルめかぶうどんと蒸し海老の握り寿司	9日~17日 ランチはお休みになります。 メニューブックよりお選びください。			
〃	〃	洋	ポークカツカレー				
19	火	和	夏野菜の天井ととろろの味噌汁				
20	水	洋	オムライス デミグラスソース	ランチ ¥1100(税込)			
21	木	和	涼月弁当				
22	金	洋	ミックスフライ				

TEL 0187-63-1131



大曲エンパイヤホテル