

手作り&ヘルシー
洋風懐石 ステーキ

夜もやってます

コリコリの亭

LUNCH MENU

ランチメニュー

ごはん大盛り
おかわり
無料!

田舎風
手打ちうどん

全品
自家製パン付
クランベリー
塩パン

2
種類

A 四国のマイロ豚の網焼き or
ポークシャリアピン or コリコリハンバーグ



SET

クリームスープ
季節のサラダ
田舎風手打ちうどん
コーヒー
手作りパン or ライス

1,870円(税別 1,700円)
※ポークシャリアピン単品 1,210円(税別 1,100円)

B 牛肉のクリーム煮



SET

ブイヨンスープ
季節のサラダ
田舎風手打ちうどん
コーヒー
手作りパン or ライス
梅のシャーベット

2,530円(税別 2,300円)

C コリコリハンバーグ or
豚レバーステーキ



SET

季節のサラダ
コーヒー
手作りパン or ライス

1,430円(税別 1,300円)

東部地区
2位

コリコリ
ハンバーグ

D 和牛ミニステーキ



SET

クリームスープ
季節のサラダ
田舎風手打ちうどん
コーヒー
手作りパン or ライス

2,970円(税別 2,700円)

魚料理
にも
変更可

E 特選和牛ステーキ
サーロイン200g or テンダーロイン150g



SET

季節のサラダ
田舎風手打ちうどん
コーヒー
手作りパン or ライス

ランチタイムのみ

4,290円(税別 3,900円)

TeaTime 13:30-16:30

お好きなケーキ1つ
フリードリンク (2杯まで)

660円(税別 600円)

※ランチタイムにランチメニューをご注文の方は
ケーキ(単品)をプラス 220円でお召上がりいただけます。
(ケーキの種類により一部 275円です)



手作りヘルシー
洋風懐石 ステーキ

★ 新たに仲間入り

萩の亭 NEW MENU

全品
自家製パン付
克蘭ベリー
塩パン

2
種類



ビーフカレー

牛すじボンから取ったブイオンを、野菜を煮ながら煮詰めていき、継ぎ足し継ぎ足しで一週間煮込んでやっと完成するのが、萩の亭のビーフカレーです。手間暇かけて作る自慢の一皿です。

935円 (税別 850円)



海老マカロニグラタン

萩の亭自家製のパンをクルトンとして乗せて、パンのカリカリ感と、手作りのホワイトソースのしっとりとした食感と、海老のプリプリ感をお楽しみいただけます。小さいながらも、ボリューム満点な一皿です。

715円 (税別 650円)



スパゲティーナポリタン

イベリコ豚のサラミとハムが隠し味の萩の亭特製ナポリタン。ソースも自家製のトマトソース。ホールトマトから、自家製のトマトソースを作り、お子様にも食べやすい味に仕上げました。

825円 (税別 750円)

※ご希望に応じてクリームスパゲティー(880円)もご用意できます。



ポークシャリアピン (和風のタマネギソース掛け)

豚肉をソテーし、その中にタマネギのソースを入れて蒸し焼きにして、そのソースをバターで仕上げ、最後にポークの上にかけて完成するのがポークシャリアピンです。

単品価格 **1,210円** (税別 1,100円)

※ 萩の亭ランチAセット(1,870円 税込)「四国のマイロ豚の網焼き」のお肉をポークシャリアピンに変更することも出来ます。

パン・ライス・うどんはすべて萩の亭自家製です！



地元産の小麦「祝の大地」で作る丸麦パン
繊維質・ビタミンが豊富で、非常に健康的です！
バターや梅ジャム、お料理とご一緒にどうぞ！

お米も我が家の田園で作っている
「静岡コシヒカリ」です。



「富士宮産農林61号」
で作った自家製手打ちうどん。
つゆも自家製の味噌つゆを使用しています！
さっと食べれる1品！

