

Special スペシャル

ご注文はTVリモコン(VOD)をご利用下さい
朝9時～深夜12時までご注文OK



サーロインステーキグリル

ずっしりとしたサーロインステーキをじっくり焼き上げ旨みを閉じ込めました。是非お楽しみ下さい。

01 パンセット 02 ご飯セット



ビジター ¥1,490 (税込 ¥1,639)

メンバー ¥1,340 (税込 ¥1,474)

ポイント 450pt

03 ステーキピラフ 特製スープ付き

牛焼肉を入れガーリック風味をきかせたスタミナピラフの上にステーキをのせた贅沢な逸品です。

ビジター ¥1,190 (税込 ¥1,309) メンバー ¥1,070 (税込 ¥1,177)

ポイント 360pt



ハンバーグ & 海老フライ

滑らかさ、柔らかさが自慢のビッグハンバーグと大きな海老フライを
特製デミグラスソースで仕上げました。

04 パンセット 05 ご飯セット



ビジター ¥1,090 (税込 ¥1,199)

メンバー ¥980 (税込 ¥1,078)

ポイント 330pt



06 うな重 4度の付け焼きでじっくりとふわふわに焼き上げたうなぎをご賞味ください。

ビジター ¥1,790 (税込 ¥1,969) メンバー ¥1,610 (税込 ¥1,771)

ポイント 540pt

07 ひつまぶし

東海発祥の名古屋めしのひとつ。
まずはうなぎ飯そのまますをお楽しみ頂き、
メはだし汁でご賞味ください。

ビジター ¥1,790 (税込 ¥1,969)

メンバー ¥1,610 (税込 ¥1,771)

ポイント 540pt



08 うなぎの一本焼き

特製ダレを4度付け焼きし、手間暇かけて見栄え良く焼き上げました。

ビジター ¥1,790 (税込 ¥1,969)

メンバー ¥1,610 (税込 ¥1,771)

ポイント 540pt



09 いくらとサーモンの 親子丼

艶々いくら、とろとろサーモンの
絶妙な親子丼を一度ご賞味下さい。

ビジター ¥1,790 (税込 ¥1,969)

メンバー ¥1,610 (税込 ¥1,771)

ポイント 540pt

※表記価格は税込となります。

※上記全てのフード・食器類はイメージ写真ですので、実際とは異なる場合がございます。



10 三元豚のロースカツ御膳

厚みのある三元豚のロース部分を使用しました。
さくさくの衣とやわらかな豚肉の旨み、香りが絶品です。

ビジター ¥990 (税込 ¥1,089)

メンバー ¥890 (税込 ¥979) **ポイント** 300pt

11 チキン南蛮御膳

鶏肉に特製の衣を付け丁寧に揚げ、まろやかな穀物酢と醤油、一味唐辛子の風味を活かした南蛮風とろみだれをかけた逸品です。

ビジター ¥990 (税込 ¥1,089)

メンバー ¥890 (税込 ¥979) **ポイント** 300pt

12 和風おろしハンバーグ御膳

さっぱりしたおろしソースと濃厚な肉汁をご堪能下さい。

ビジター ¥990 (税込 ¥1,089)

メンバー ¥890 (税込 ¥979) **ポイント** 300pt

13 豚の生姜焼き御膳

直火で炙り焼きした三元豚を生姜醤油たれで仕上げた生姜焼き、生姜の香りと豚の旨味がご飯に相性抜群の逸品です。

ビジター ¥990 (税込 ¥1,089)

メンバー ¥890 (税込 ¥979) **ポイント** 300pt



14 からあげ御膳

ジューシーな鶏の唐揚げです。
噛めば噛むほどお口の中いっぱい広がる美味しさです。

ビジター ¥990 (税込 ¥1,089)

メンバー ¥890 (税込 ¥979) **ポイント** 300pt

15 味噌カツ御膳

名古屋発祥の赤味噌だしを仕込んだソースをかけたトンカツは名古屋ならではの味噌の濃厚な味に昇天です。

ビジター ¥990 (税込 ¥1,089)

メンバー ¥890 (税込 ¥979) **ポイント** 300pt



15 味噌カツ御膳

名古屋発祥の赤味噌だしを仕込んだソースをかけたトンカツは、名古屋ならではの味噌の濃厚な味に昇天です。

ビジター ¥990 (税込 ¥1,089)

メンバー ¥890 (税込 ¥979) ポイント 300pt

16 味噌串カツ

豚ロースのみを使用した、お肉が存分に味わえる串カツです。名古屋ならではの味噌たれとともに。

ビジター ¥490 (税込 ¥539)

メンバー ¥440 (税込 ¥484) ポイント 150pt



17 黄金の手羽先

THE 名古屋めし！粒胡椒の効いたカリッとした味わい。1本でも大満足です。

ビジター ¥690 (税込 ¥759)

メンバー ¥620 (税込 ¥682) ポイント 210pt



18 あんかけパスタ

トマトをベースに野菜・肉汁のコクが溶け込んだピリッとスパイシーなあんかけをパスタに絡めて仕上げた名古屋のご当地グルメです。

ビジター ¥790 (税込 ¥869)

メンバー ¥710 (税込 ¥781) ポイント 240pt



19 鉄板ナポリタン

甘味と酸味をふんだんに使ったさわやかなトマトをベースとしたソースでパスタ・玉葱・ベーコンなどの素材を絡ませて、完熟したテイストをどうぞ！

ビジター ¥990 (税込 ¥1,089)

メンバー ¥890 (税込 ¥979) ポイント 300pt

Italiana イタリアン

ご注文はTVリモコン(VOD)をご利用下さい
24時間ご注文OK

20 カルボナーラ

ペーコック、マッシュルームの貝材に、卵黄たっぷりの生クリームで仕上げました。
自慢のカルボナーラをお楽しみ下さい。

ビジター ¥790 (税込 ¥869)
メンバー ¥710 (税込 ¥781) **ポイント** 240pt

21 ボロネーゼ

挽き肉をたっぷり使い、たまねぎ・人参などの野菜とトマトをじっくり煮込んだコクのあるおいしいミートソースです。

ビジター ¥790 (税込 ¥869)
メンバー ¥710 (税込 ¥781) **ポイント** 240pt

22 和風明太子

唐辛子を効かせた明太子にクリーミーさとコクが加わったスパゲッティです。
あっさり和風パスタをお楽しみ下さい。

ビジター ¥790 (税込 ¥869)
メンバー ¥710 (税込 ¥781)
ポイント 240pt

23 海老のペンネ グラタン

たっぷりの北海道産生乳を使用したクリーミーなベシャメルソース。
3種のナチュラルチーズで一層味わい深く。

ビジター ¥790 (税込 ¥869)
メンバー ¥710 (税込 ¥781)
ポイント 240pt

Noodle ヌードル

24 天ざる蕎麦

いか天、なす、かぼちゃ、蓮根、
大きなえび天とご一緒に満足一品

ビジター ¥890 (税込 ¥979)
メンバー ¥800 (税込 ¥880) **ポイント** 270pt

25 海老天 鍋焼きうどん

器からはみ出んばかりのしっかりとした
えび天丸ごと1本乗せました。

ビジター ¥890 (税込 ¥979)
メンバー ¥800 (税込 ¥880) **ポイント** 270pt

26 鶏しそ巻きと とろろ昆布の あっさりうどん

ランドメニュー考案者が10年前に食べた
思い出のうどんを完全再現。
ほんのり甘酸っぱい恋の味。

ビジター ¥790 (税込 ¥869)
メンバー ¥710 (税込 ¥781)
ポイント 240pt

27 自家製チャーシューの 醤油ラーメン

特製鶏ガラスープをベースに
あっさり醤油に仕上げました。

28 自家製チャーシューの 味噌ラーメン

炒め野菜の風味が効いた
味噌スープが自慢です。

ビジター ¥790 (税込 ¥869)
メンバー ¥710 (税込 ¥781) **ポイント** 240pt

29 長崎ちゃんぽん

長崎の伝統技法「唐かん水」を練り込んだ麺と
貝たくさんで栄養満点の野菜を使用した本場の長崎ちゃんぽんです。

ビジター ¥690 (税込 ¥759)
メンバー ¥620 (税込 ¥682) **ポイント** 210pt

*表記価格は税込となります。

*上記全てのフード・食器類はイメージ写真ですので、実際とは異なる場合がございます。



30 自家製チャーシュー ゴロゴロ炒飯

手作りしたチャーシューがたっぷり入った自慢の本格派炒飯です。

ビジター ¥690 (税込 ¥759)

メンバー ¥620 (税込 ¥682) **ポイント** 210pt



31 焼肉ピラフ

牛焼肉を入れたスタミナピラフです。ほうれん草と赤唐辛子の彩りも鮮やか！
ガーリック風味をきかせて仕上げました。

ビジター ¥690 (税込 ¥759)

メンバー ¥620 (税込 ¥682) **ポイント** 210pt



32 牛丼

牛肉・玉ねぎ等を秘伝のタレで、
バランスよくじっくり丁寧に炊き込みました。



33 中華丼

興沢山の熱々トロトロ中華丼。野菜の食感が良く、
白濁スープベースに魚介の旨みとごまの風味をきかせました。

ビジター ¥690 (税込 ¥759)

メンバー ¥620 (税込 ¥682) **ポイント** 210pt



34 天丼

サクサクのえび天を筆頭に
かぼちゃやなすなど色とりどりの野菜を一つのどんぶりに。

ビジター ¥790 (税込 ¥869)

メンバー ¥710 (税込 ¥781) **ポイント** 240pt



大増量
500g

36 ズワイガニの雑炊

かに本来の上品な旨りとコクのある味わいに仕上げました。

ビジター ¥690 (税込 ¥759)

メンバー ¥620 (税込 ¥682) **ポイント** 210pt



35 サーモンたたき丼

あぶらの乗ったとろとろのサーモンが暖かいご飯の上でさらにとろけます。

ビジター ¥790
(税込 ¥869)

メンバー ¥710
(税込 ¥781)

ポイント 240pt



※表記価格は税込となります。

※上記全てのフード・食器類はイメージ写真ですので、実際とは異なる場合がございます。

Curry カレー

ご注文はTVリモコン(VOD)をご利用下さい
24時間ご注文OK

37 ビーフカレー

炒め玉ねぎとブイヨンベースに旨みとスパイスの香にこだわった、「コク」「まるやかさ」「スパイシー」の3つのバランスがとれたビーフカレーです。

ビジター ¥690 (税込 ¥759)

メンバー ¥620 (税込 ¥682) ポイント 210pt

38 ビーフカレー & ミニサラダ

スパイシーなビーフカレーを食べたらやっぱり欲しくなる！ひんやりさっぱりサラダをセットにしました。

39 ビーフカレー & ミニポテトサラダ

お子様から大人まで大好きなポテトサラダを濃厚ビーフカレーと一緒に召し上がってください。

ビジター ¥790 (税込 ¥869)

メンバー ¥710 (税込 ¥781) ポイント 240pt



40 カツカレー

サクサクの三元豚とんかつが丸ごと一枚！味も良感もお腹も大満足の一品。

41 海老フライカレー

衣の先まで身がさっしりの海老フライをトッピングしました。

42 唐揚げカレー

ブイヨンベースのこくまるスパイシーカレーに唐揚げが加わって旨みがよりパワーアップしました。

43 ハンバーグカレー

肉汁あふれるハンバーグを丸ごとトッピング！カレーのスパイスをハンバーグの旨みがまるやかにしてくれます。

ビジター ¥890 (税込 ¥979)

メンバー ¥800 (税込 ¥880) ポイント 270pt

44 バターチキンカレー

バターの甘い香りとトマトのやさしい味わい、カスリメティなどのスパイスの香りが調和した本格インド風チキンカレーです。

45 鶏ひき肉と豆の薬膳カレー

鶏もものひき肉とひよこ豆を具材に、10種類以上のスパイスで仕上げた爽やかな味わいのカレーです。

46 香味野菜カレー

たまねぎ、人参、セロリを丁寧に煮出し、白ワインやハーブスパイスと一緒にブイヨンベースで仕上げた素材の旨みを味わえるカレーです。

W盛OK ビジター ¥790 (税込 ¥869)

メンバー ¥710 (税込 ¥781) ポイント 240pt



※表記価格は税込となります。

※上記全てのフード・食器類はイメージ写真ですので、実際とは異なる場合がございます。

A la carte アラカルト

ご注文はTVリモコン(VOD)をご利用下さい
24時間ご注文OK



47 枝豆

まずはすぐに出てくる定番

ビジター ¥490 (税込 ¥539)
メンバー ¥440 (税込 ¥484)
ポイント 150pt

48 鶏のからあげ

ジューシーな鶏の唐揚げです。ジューシーで噛むほどに味がありお口の中いっぱいに広がる美味しさです。

ビジター ¥690 (税込 ¥759)
メンバー ¥620 (税込 ¥682) ポイント 210pt

49 タコのから揚げ

歯切れの良い真だこに特製の衣を付けジューシーな味わいです。

50 ささみの梅しそ巻き

竜田衣で包み込んだささみに梅肉の酸味としその苦みのある香がささみの美味しさを引き立たせた逸品です。



ビジター ¥590 (税込 ¥649)
メンバー ¥530 (税込 ¥583)
ポイント 180pt

53 甘エビのから揚げ

新鮮な甘エビをから揚げにし、おつまみにぴったりの逸品です。

54 茄子のはさみ揚げ

茄子に肉の餡を入れてサクッと軽い食感に仕上げました。あっさりとおろしダレどうぞ。

ビジター ¥590 (税込 ¥649) メンバー ¥530 (税込 ¥583) ポイント 180pt

51 おつまみ三種盛り

ポテト・枝豆・唐揚げのお酒によく合う人気のおつまみ3種を盛り合わせにしました。

ビジター ¥890 (税込 ¥979)
メンバー ¥800 (税込 ¥880)
ポイント 270pt



52 天ぷら盛り合わせ～抹茶塩を添えて～

海老やお野菜のサクサク天ぷらをお酒にぴったりとした抹茶塩を添えてお楽しみください。

ビジター ¥690 (税込 ¥759)
メンバー ¥620 (税込 ¥682)
ポイント 210pt



55 たこ焼き

小腹をしっかり満たしてくれるアツアツふわとろのたこ焼き

ビジター ¥590 (税込 ¥649)
メンバー ¥530 (税込 ¥583)
ポイント 180pt



56 あさりの酒蒸し

酒蒸しにすることでふっくらとした食感のあさが楽しめます。

ビジター ¥690 (税込 ¥759)
メンバー ¥620 (税込 ¥682)
ポイント 210pt



57 筑前煮

筍、人参、蓮根、ごぼう、鶏肉、こんにゃく、椎茸を入れ、素材の食感を大切にじっくり煮込みました。

ビジター ¥490 (税込 ¥539)
メンバー ¥440 (税込 ¥484)
ポイント 150pt

58 ご飯単品

お昼飯 大層なごちそうの「はつしち」お米の美味しさをお楽しみ下さい。

ビジター ¥100 (税込 ¥110)
メンバー ¥90 (税込 ¥99)
ポイント 30pt

59 味噌汁単品

ご飯のおともに

ビジター ¥100 (税込 ¥110)
メンバー ¥90 (税込 ¥99)
ポイント 30pt

60 豚汁単品

上品な出汁のお味と彩り野菜がふんだんに詰まった豚汁です。

ビジター ¥390 (税込 ¥429)
メンバー ¥350 (税込 ¥385)
ポイント 120pt

※表記価格は税込となります。

※上記全てのフード・食器類はイメージ写真ですので、実際とは異なる場合がございます。

Sweets スイーツ

ご注文はTVリモコン(VOD)をご利用下さい
24時間ご注文OK

81 フォンダンショコラ & バニラアイス

風味豊かなカカオマスとアーモンド生地の中に、
クーベルチュール(チョコレート)を閉じこめたホットデザートです。

82 抹茶のフォンダンショコラ & バニラアイス

抹茶の風味豊かな和スイーツ。宇治抹茶を練りこんだ生地に
抹茶のチョコレートをたっぷり閉じ込めました。

ビジター ¥690 (税込 ¥759) **メンバー** ¥620 (税込 ¥682) **ポイント** 210pt



85 フルーツパフェ

子どもから大人まで、誰もが大好きなおいしさを大切にしながらも、
一つひとつの素材を吟味し、繊細に盛り付けました。

86 抹茶パフェ

抹茶ソースの和風味がしっかり香る、安定の美味さ

ビジター ¥590 (税込 ¥649)

メンバー ¥530 (税込 ¥583) **ポイント** 180pt

83 バニラアイス黒蜜きな粉

バニラアイスと黒蜜・きな粉のハーモニー

ビジター ¥590 (税込 ¥649)

メンバー ¥530 (税込 ¥583) **ポイント** 180pt

84 本日のアイスクリーム シェフの気まぐれチョイス

ビジター ¥490 (税込 ¥539)

メンバー ¥440 (税込 ¥484) **ポイント** 150pt



87 チョコパンケーキ

ほんわか甘いチョコソースとパンケーキとの相性抜群です。

88 ミックスベリーパンケーキ

甘酸っぱいミックスベリーをトッピングし、見た目もオシャレなスイーツです。

89 抹茶パンケーキ

和の抹茶ソースがぴったりのパンケーキ。

ビジター ¥690 (税込 ¥759)

メンバー ¥620 (税込 ¥682) **ポイント** 210pt



※表記価格は税込となります。

※上記全てのフード・食器類はイメージ写真ですので、実際とは異なる場合がございます。