
LUNCH

ポークジンジャー専門店

山形豚特上ロースの生姜焼きと、沢山のお野菜。
炊きたての白飯、スープと一緒に楽しみください。



150g ————— 1,300

200g ————— 1,600

※ご飯、大盛り無料

生姜へのこだわり

鳥取県日光に400年以上続く伝統の生姜作り。
生姜熟成専用の洞窟『生姜穴』で5ヶ月寝かし、
旨味と風味を引き出します。