# 高崎上滝町の“えばらハーブ豚未来”

江原養豚：分娩から出荷の全てのステージにおいて、抗生物質・合成抗菌剤・駆虫剤等を
全く使用せず、究極の安全・安心な豚肉を生産する農場です。
「えばらハーブ豚未来」は“人間の健康に生きたい”という願いを叶えるために心をこめて育てた豚です」

安心・安全な豚肉だからこそ
出来る美味しい調理
63 度の低温で 3 時間じっくり
調理したのち表面をソテーして
ご用意しております。

## ランチセットメニュー

（サラダ＆スープ＆ライス or パン＆ドリンク付き）

一押し！！
●高崎産「えばらハーブ豚」のソテー　¥1,280

●若鶏のソテーセット　¥1,280

●牛サーロインセット　¥1,780

●本日のお魚料理セット　¥1.280

●ジャンボ海老フライセット　¥910

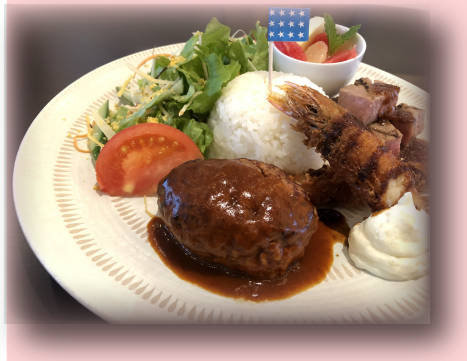
※写真はハンバーグランチ和風ソースです

●特製ジューシーハンバーグセット（和風 or 洋風）　¥980
ハンバーグダブル　¥1,280（ハンバーグが 2 個になります）

※すべてのランチセットにハンバーグ 1 個（¥300）つけられます

人気のメニューが復刻！

大人様ランチプレート　¥1,380



スープ＆ドリンク付き

- ライス　170g
- 海老フライ
- ハンバーグ
- えばらハーブ豚の
  サイコロステーキ
- 地場野菜のサラダ
- フルーツ

◎お子様プレートA　¥680
（ハンバーグ・パスタ・グラタン・温野菜・ドリンク）

◎お子様プレートB　¥1.000
（海老フライ・ハンバーグ・パスタ・グラタン・温野菜・ドリンク）

◎ライス／パン　単品　¥200

セットドリンクは右側をご参照ください