



oriental hills



"오키나와이면서 도쿄의 일류 요리점과 같은 수준의 요리를 제공하고 싶다." 창업 이래 계속 고집해 온 이 컨셉트는 점심 메뉴에도 잘 나타나 있습니다. 그러면서도 요리사가 직접 지역의 신선한 야채를 구입하러 가서 아구 돼지나 오키나와 현산 와규로 대표되는 뛰어난 식소재를 음미해보고 메뉴에 도입하는 것도 잊지 않고 있습니다.



| | |
|-----------------------|--------|
| 근해 조린 생참치 덮밥 | ¥2,500 |
| 특선 구로게와규의 일본풍 스테이크 덮밥 | ¥2,500 |
| 베니아구 돼지 오븐구이 정 | ¥2,000 |
| 오키나와 소바 | ¥1,500 |
| 아키타 현산 이나니와우동 | ¥1,500 |

| | |
|------------------------|--------|
| 오므라이스 특선 구로게와규의 하야시 소스 | ¥2,500 |
| 오리엔탈 카레 등백 녹황색 야채 | ¥2,500 |
| 베니아구 돼지의 아라비아타 소스 스파게티 | ¥2,000 |
| 징거미새우와 향미 야채의 크림 링귀네 | ¥2,000 |
| 3종의 프티빵을 사용한 샌드위치 | ¥1,500 |

information

점심 식사 11:30 ~ 14:00
(식사만으로도 이용하실 수 있습니다.)

예약 · 문의

TEL098-966-1611(대표전화)

상기는 메뉴의 일례입니다

상기 금액은 세금 불포함 가격입니다. 소비세는 별도입니다.
봉사료는 받지 않습니다.