

Hamburger Menu

国産牛100%使用

【極】和牛プレミアムバーガー

1,700円



名店「Nagaoka Sakumo」シェフ監修特別メニュー

旨みあふれる国産和牛のジューシーなパティに、とろけるチーズと特製ソースを合わせ、自家製バンズでサンド。ひと口で広がる、和牛の深いコクを楽しめるプレミアムバーガー。

ほろほろプルドポークバーガー

1,500円



圧力鍋でほろほろに仕上げた肩ロースをスパイスで香り豊かに味付け。ガツンと旨み、後味すっきりのプルドポークバーガー。

ボリューム満点油淋鶏バーガー

1,300円



下味を染み込ませた鶏肉をカリッとジューシーに揚げ、バンズでサンド。特製香味ダレが食欲をそそる、旨み広がる一品。

【セット内容】

ハンバーガー/フライドポテト/ソフトドリンク



Acai Bowl Menu

※当日分売り切れ次第終了



ハワイアンアサイーボウル

サウナ上がりに
さっぱりリフレッシュ♪
ベースには、
アサイー・オイコス・バナナ・マンゴ
ーを混ぜ、フルーツ感たっぷりのアサ
イーボウル。

1,200円

季節のアサイーボウル(いちご)

甘酸っぱい、いちごたっぷりの爽やか
アサイーボウル。
フルーツたっぷりのベースに、いちごを
贅沢にトッピング。
バナナやベリーの甘酸っぱさとグラノーラ
の食感がアクセント。
さっぱり食べられる満足デザート。



1,600円



チョコレートアサイーボウル

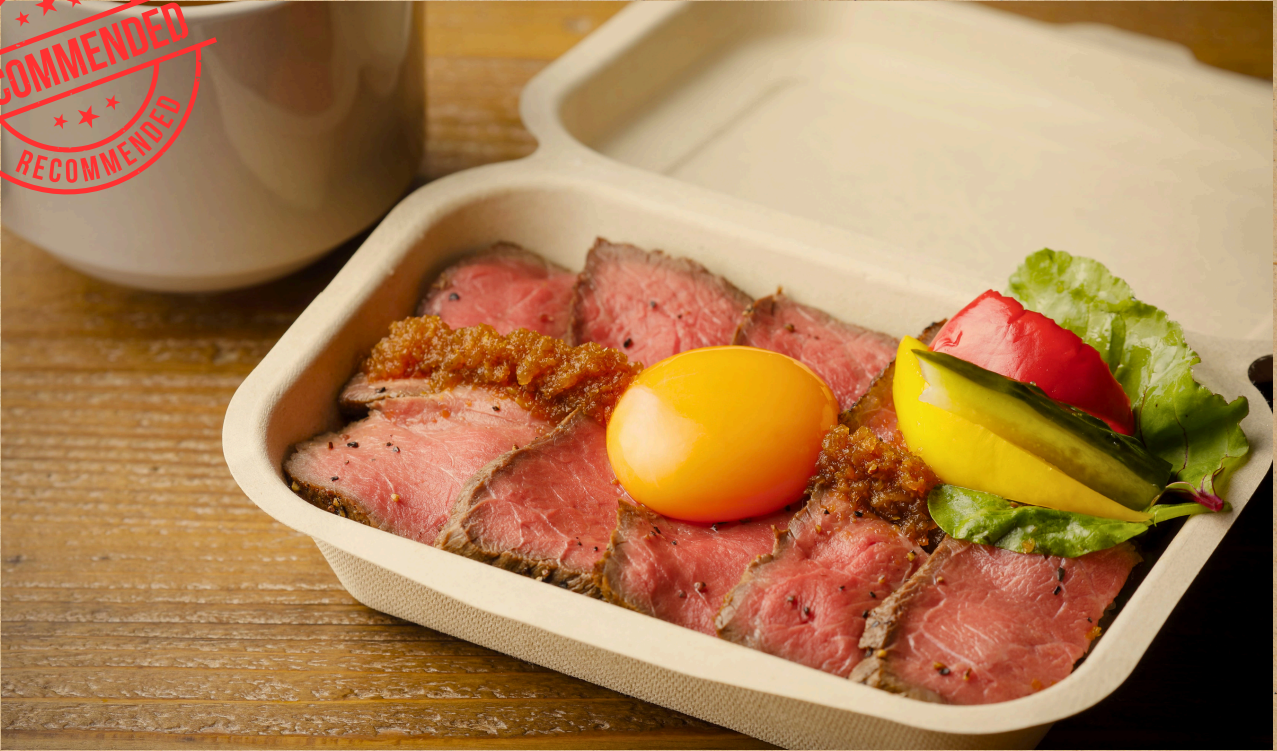
濃厚チョコを贅沢に楽しむ
チョコレートアサイーボウル。
フルーツたっぷりのベースに、オレオ・シ
スコーン・麦チョコをトッピング。
自家製ブラウニーとチョコソースでさらに
チョコ感アップ。
甘さと食感が重なる、満足度の高い
デザートボウル。

1,400円





〈極〉 国産牛 赤身ローストビーフ重
1,900円



国産牛赤身をたっぷり重ねた、ローストビーフ重

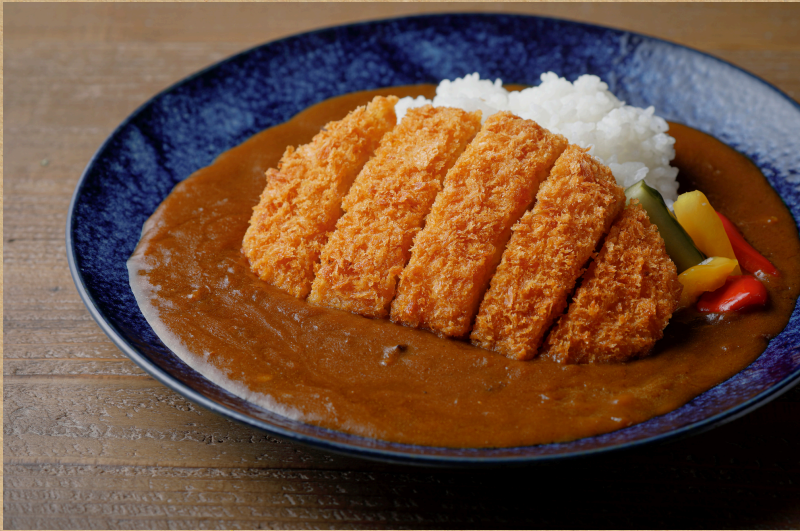
低カロリー・低糖質なのに、たんぱく質と鉄分をしっかり補給。
やわらかな赤身肉と濃厚卵黄で、軽やかだけど満足感はしっかり。

サウナ後や「身体をいたわりたい日」に
きれいも元気も叶える、ヘルシーご褒美ごはん。

【セット内容】

赤身ローストビーフ重 / ピクルス（付け合わせ） / 本日のスープ

Recommend Menu



とやまポークカツカレー

とやまのポークカツに
香ばしいカレーをたっぷりON
しっかり食べたい時の満足プレート

【セット内容】
カツカレー/ピクルス(付け合わせ)

1,350円



野菜たっぷり旨辛もつ鍋

コクと旨みが広がる旨辛スープに、
野菜ともつをたっぷり。
ライス・半ラーメン付きで、♫のラー
メンまで楽しめます。

【セット内容】
もつ鍋/ライス/半ラーメン

1,500円



香味ダレ香る油淋鶏

外はサクっと、中はジューシー。
香味ダレの酸味があとを引く、人気
のプレート。

【セット内容】
油淋鶏/ライス/味噌汁/小鉢/漬物

1,200円



Recommend Menu



バジル香るガパオライス

スタッフのおすすめ人気No.1!
バジルの爽やか香りと、合い挽き肉
の旨みが絶妙にマッチ。

【セット内容】
ガパオライス/彩り野菜/本日のスープ
1,000円



ハワイアンアサイーボウル

※ 当日分売り切れ次第終了

サウナ上がりに
さっぱりリフレッシュ♪
ベースには、
アサイー・オイコス・バナナ・マンゴ
ーを混ぜ、フルーツ感たっぷりのアサ
イーボウル。

1,200円



富山県産果物と野菜の 贅沢スムージー

富山の大地が育んだ果物と野菜をた
っぷり使用。すっきりとした甘さ
で、水分と栄養をチャージ!

- ・とやまの梨スムージー
- ・とやまの柿スムージー

600円



ボウル | BOWL (スープ付き)



おすすめ

【数量限定】〈極〉国産牛 赤身ローストビーフ重

(ローストビーフ重 / ピクルス / 本日のスープ)

※ 当日分売り切れ次第終了

1,900円

セットメニュー | SET MEAL (ライス/味噌汁/小鉢/漬物 付き)



野菜たっぷり旨辛もつ鍋

(もつ鍋/ごはん/半ラーメン 付き)

1,500円

香味ダレ香る油淋鶏	1,200円
鶏もも肉のジューシー唐揚げ	1,100円
とやまポークのしょうが焼き	1,150円
まるぜん精肉のミックスフライ	1,350円
【オプション】ライス大盛	150円

ワンプレート | PLATE



バジル香るガパオライス

(ガパオライス/彩り野菜/本日のスープ)

1,000円

とやまポークカツカレー	1,350円
カレーライス	900円

麺類 | NOODLE (おにぎり付き)



ピリ辛麻婆ラーメン

(ピリ辛麻婆ラーメン/富山名物とろろ昆布のおにぎり1個)

1,200円

富山名物ブラックラーメン	1,000円
昔ながらの醤油ラーメン	1,000円
麻辣湯(マーラータン)	1,200円
【オプション】	
ライス/麺大盛	300円
ライス大盛り/おにぎり1個	150円

サラダ | SALAD



プルドポークサラダ

1,000円

サラダボウル

1,000円

一品 | SIDE DISH



フライドポテト & カリカリチーズ

650円

富山名物とろろ昆布のおにぎり(2個)	300円
からあげ	550円
イカのからあげ	550円
冷奴	400円
枝豆	400円

スイーツ | SWEETS



ハワイアンアサイーボウル

※ 当日分売り切れ次第終了

1,200円

チョコレートアサイーボウル	1,400円
季節のアサイーボウル(いちご)	1,600円
富山県産 果物と野菜の贅沢スムージー	600円

【オプション】 はちみつ 50円

キッズ | KIDS



お子様ラーメンセット

(ラーメン/フライドポテト/ウインナー/ゼリー)

650円

ハンバーガー | HAMBURGER (バーガー/ポテト/ソフトドリンク付き)



国産牛100%使用
【極】和牛プレミアムバーガー
1,700円

ほろほろプルドポークバーガー	1,500円
ボリューム満点油淋鶏バーガー	1,300円
サルサ&ワカモレのプルドポークラップ	1,200円

アルコール | ALCOHOL DRINK



生ビール (スーパードライ)
650円

ハイボール (ブラックニッカ)	500円
レモンサワー (樽ハイ倶楽部)	500円
焼酎 (麦/芋) ロック・水割り・ソーダ割	500円

ノンアルコール | NON - ALCOHOL DRINK



サウナドリンクデカラ
(デカビタ × DAKARA)
450円

ノンアルコールビール(ドライゼロ)	500円
ペプシコーラ	350円
メロンソーダ	350円
CCレモン	350円
レモネード	350円
アップルジュース	350円
デカビタ	350円
DAKARA	350円
ウーロン茶	350円
ホットウーロン茶	400円
コーヒー (ICE/HOT)	400円

SPRING MENU 春季限定

ほろほろプルドポークバーガー



圧力鍋でほろほろになるまで仕込んだ肩ロースを、スパイスで香り豊かに味付け。ガツンと旨みがありながら、後味はすっきり。クセになる味わいのプルドポークバーガーです。

【セット内容】

プルドポークバーガー / フライドポテト / ソフトドリンク

1,500 円

ボリューム満点油淋鶏バーガー



下味をしっかり染み込ませた鶏肉を、外はカリッと香ばしく、中はジューシーに揚げ、バンズに挟みました。仕上げにたっぷり絡めた特製の香味ダレが、食欲をぐっと引き立てます。

ひと口頬張れば、旨みとコクが広がります。

【セット内容】

油淋鶏バーガー / フライドポテト / ソフトドリンク

1,300 円

サルサ & ワカモレの プルドポークラップ



やわらかいプルドポークをトルティーヤで包んだラップ。サルサの爽やかさとアボカドのコク、2つの味が楽しめます。

軽やかな食べ心地で、サウナの合間や小腹にぴったり。

【セット内容】

プルドポークラップ / ドリトス / ソフトドリンク

1,200 円

SPRING MENU 春季限定

麻辣湯(マーラータン) 〈肉〉



鶏ガラの旨みに豆乳のまろやかさと麻辣ソースを合わせた、コク深い旨辛スープ。

豚肉と水餃子をトッピングし、食べ応えのある一杯に仕上げました。

麺は中華麺・春雨から選べます♪

【セット内容】

麻辣湯/富山名物とろろ昆布のおにぎり1個

1,200 円

麻辣湯(マーラータン) 〈海鮮〉



鶏ガラの旨みに豆乳のまろやかさと麻辣ソースを合わせた、コク深い旨辛スープ。

えび・イカ・しじみの海鮮の旨みが溶け込んだ、風味豊かな一杯に仕上げました。

麺は中華麺・春雨から選べます♪

【セット内容】

麻辣湯/富山名物とろろ昆布のおにぎり1個

1,200 円

SPRING MENU 春季限定

ブルドポークサラダ



じっくりほぐしたブルドポークが主役のヘルシーサラダ。

サニーレタスと合わせ野菜に、ミニトマト・豆腐・ゆで卵をトッピング。チーズのコクとドリティスの食感で、軽やかだけど満足感のある一皿。

【セット内容】

ブルドポークサラダ/サウザンドレッシング

1,000 円

まるぜん精肉のミックスフライ



地元で評判のまるぜん精肉の人気惣菜を贅沢に盛り合わせたミックスフライ定食。肉の旨みあふれるメンチカツ、ほくほくコロッケ、バリッと香ばしい春巻きをサッと揚げました。

それぞれ違った食感と味わいが楽しめるのも魅力。

【セット内容】

ミックスフライ/ライス/味噌汁/
小鉢/漬物 付き

1,350 円

SPRING MENU 春季限定

チョコレートアサイーボウル



濃厚チョコを贅沢に楽しむチョコレートアサイーボウル。

フルーツたっぷりのアサイーベースに、オレオ・シスコーン・麦チョコをON!

自家製チョコブラウニーとチョコソースでとことんチョコ感をプラス。

甘さと食感が重なる、満足度の高いデザートボウル。

1,400 円

季節のアサイーボウル(いちご)



甘酸っぱい、いちごたっぷりの爽やかアサイーボウル。

フルーツたっぷりのアサイーベースに、いちごを贅沢にトッピング。

バナナやベリーミックスの甘酸っぱさに、グラノーラの食感がアクセント。

さっぱり食べられて満足感のあるデザート

1,600 円