



GRAND NEMU

瀬戸内の美味しいお米(広島県世羅産)と
二十穀米をブレンドした当店自慢の『焼きピラフ』
炒飯でもない、ピラフでもない、焼き飯でもない
初めてなのになんだか懐かしい、ライスとソースの組み合わせ

店主こだわりの一品、自信作できました

まずはあなたに食べて欲しい

一度食べればあなたも虜！





白いごはん

990円 (税込)

ホワイトソース イカ&エリンギ

焼きピラフに純白のホワイトソースの組み合わせ

さらにチーズを乗せて、とことん白色にこだわりました。
真っ白で歯ごたえの良いイカとエリンギの汚れなき正義のプレート

素直なのに濃厚なホワイトソースが食欲をそそります

シチューをご飯にかける派の人は、絶対大好きな味です



全品、サラダスープ付き。
焼きピラフ大盛り + 220円、小盛り - 110円

ご飯の量は、ご注文時にお伝えください



黒いごはん

990円 (税込)

竹炭とデミグラスソース 海老&エリンギ

焼きピラフに漆黒のソースの組み合わせ

ソースの正体は、デミグラスソースとデトックス効果のある竹炭
具材は、食感が楽しいプリプリのエビとエリンギ
いわば、RIDER・RIDER式えびめし

まるでヴィラン(悪役)のようなパンチのある見た目とは裏腹に、日本の洋食なテイストです

大先輩の岡山のえびめしとは違う、デミグラスソースを使った大人なえびめし
ぜひ岡山方面にも足を運んで、食べ比べしてくださいね



全品、サラダスープ付き。
焼きピラフ大盛り + 220円、小盛り - 110円

ご飯の量は、ご注文時にお伝えください



赤いごはん

1100円 (税込)

トマトハヤシソース 牛肉&マッシュルーム

赤は正義の色！

完熟トマトと牛肉をふんだんに使った真紅のソース

具材は牛肉とマッシュルーム

まさに洋食の王道でヒーローの味

ひとくち食べるごとに元気がもりもり湧いてきて
スプーンが止まらないです

このソースはハヤシライスソースなのか？ハッシュドビーフソースなのか？
それとも、全く違うのか？食べてみて判断してください！



全品、サラダスープ付き。
焼きピラフ大盛り + 220円、小盛り - 110円

ご飯の量は、ご注文時にお伝えください



黄色いごはん

1210円 (税込)

やわらか牛すじ煮込みのオムライス仕立て

黄色いごはんは食いしん坊の色！
でもカレーじゃないのが RIDER・RIDER

焼きピラフにふんわり卵を被せたオムライス仕立て
その上にやわらかく煮込んだボリューム満点の牛すじと大根がどっさり

まるでお子様...いえ大人様ランチです
ほんのり甘いオムライスと、甘辛い牛すじの味との
行ったり来たりが楽しい
人気の一皿です



全品、サラダスープ付き。
焼きピラフ大盛り + 220円、小盛り - 110円

ご飯の量は、ご注文時にお伝えください



ミス・アメリカ **1100円 (税込)**

アメリカーナソース 海老&エリンギ

海老の旨味をギュッと凝縮した
アメリカーナソースと
当店自慢のホワイトソースがベストマッチ！

プリプリの海老とエリンギのアクセントが
食欲をそそります

ふわトロの玉子と濃厚ソースのパーフェクトハーモニーを
お楽しみあれ！



全品、サラダスープ付き。
焼きピラフ大盛り +220円、小盛り -110円

ご飯の量は、ご注文時にお伝えください



緑のパワーサラダ

990円 (税込)

パワーサラダ 自家製サラダチキン、トリュフドレッシング
(ミニバケット、スープ付き)

もりもり食べたい！でも炭水化物はちょっと控えてる方はこちら

地元松永の農家さんから仕入れたお野菜に
若鶏の胸肉を68度で1時間 真空低温調理をし
しっとりとした食感に仕上げた自家製のサラダチキン
そこにトリュフドレッシングを回しかけたパワーサラダです

<使用食材>

お野菜：サニーレタス、赤玉ねぎ、人参、パプリカ、プチトマト他
ナッツ類：アーモンド、くるみ、カシューナッツ、マカダミアナッツ
フルーツ：オレンジ 他
そのほか：カマンベールチーズ、糸寒天、フライドオニオン





DRINK

【人気のご当地SODA】

- | | |
|--|------|
| ・瀬戸キュン（スパークリングレモネード） | 440円 |
| ・ソライロコーラ（瀬戸内海産の塩をいれた強炭酸の さわやかなブルー色のコーラ） | 440円 |
| ・瀬戸内レモンのクリームソーダ | 550円 |

【ほっと一息、定番の一杯】

- | | |
|--------------------------|------|
| ・オリジナルブレンド コーヒー（HOT、ICE） | 550円 |
| ・紅茶（HOT、ICE） | 440円 |

価格は全て消費税込みのお値段です

DRINK

- ・ ウィンナーコーヒー (HOT、ICE) 620円
 - ・ コカ・コーラ 440円
 - ・ 100%オレンジ、100%リンゴジュース 各440円
 - ・ RAUCH 濃厚瓶ジュース
(マンゴー、パイナップル、クランベリー) 各440円
- 【選べるノンアル】
- ・ ノンアルコールビール
(キリン グリーンスフリー、アサヒ DRY ZERO) 各440円

アルコール

- ビール
- 焼酎(芋、麦)
(ロック、水割り、お湯割り)
- ウイスキー
(ロック、水割り、お湯割り、ハイボール)
- ワイン(赤、白、ロゼ)
- 日本酒(熱燗、冷酒)
- カクテル ※各種ご用意しております。スタッフにお声がけ下さい

各550円

※車、バイクを運転されるお客様への酒類の販売をお断りしております



写真はイメージです。
詳しくはホールスタッフにお問い合わせください。

SWEETS

ほっと一息、シェフ自慢の甘い誘惑。甘いものをちょこっと食べたい！にお応えしました。

- ・ 季節のプチセット（ケーキとアイス盛り合わせ） 550円
 - ・ 季節のアイス 330円
 - ・ 今日のシフォンケーキ 440円
- ※ 詳しくはホールスタッフにお問い合わせください
- ・ エスプレッソ パフェ 660円

価格は全て消費税込みのお値段です

「ウドのコーヒー」



「レモンバトラー」



「ファンゲジョーカー」



ウイナーコーヒー (アイス) 620円 (税込) 瀬戸内レモンのクリームソーダ 550円 (税込)

エスプレッソ パフェ 660円 (税込)