

はしもとパラ Hashimoto parlor

11:00~14:00 17:00~LO20:30



あかねトマトのハヤシライス

¥950

当店を運営する“はしもと農園”のフルーツミニトマト“あかね”をたっぷり使ったハヤシライス。糖度10度を超えるミニトマトを使用しているため甘味があり、トマトをそのまま感じることができます。



あかねのトマトスープ

¥800

当店を運営する“はしもと農園”のフルーツミニトマト“あかね”をたっぷり使ったトマトスープ。リピート率の高い人気商品。いわゆる普通のトマトスープとは一線を画すスープです。



松浦港のアジフライ

¥1280

長崎県松浦港の、お刺身でも食べられる鮮度の真あじをフライにしました。肉厚のふくら食感を自家製タルタルソースでお楽しみ下さい。



広島県倉橋島産カキフライ

¥1180

澄み切った瀬戸内海の清浄海域で育った最高の牡蠣をフライにしました。広島産の牡蠣の中でも評価の高い倉橋島産。香りや、ふりふりとした肉質が特徴です。



飛騨牛筋肉味噌煮込み

¥1250

飛騨牛筋肉、大根、人参、里芋、牛、ごぼう、蒟蒻を赤味噌でじっくり煮込みました。長ネギと紅生姜と共に召し上がりください。



鹿肉ハンバーグ
スパイシーカレー

¥1200

香辛料の効いた鹿肉ハンバーグをスパイシーな大人のカレーに仕上げました。



トマト鳥唐揚げ

¥880

国産胸肉をはしもと農園のトマトと調味液に漬け込み、カラッと揚げました。胸肉なのにジューシーでヘルシーです。

ドリンクセット
+ 250 円

- ・紅茶
- ・コーヒー
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール