



# 亀山湖畔のランチタイム



## きみつ ときめき親子丼

至極のどんぶりが完成しました。美味しさが群を抜く卵、君津市ブランド永光卵を贅沢に2個使用し、千葉県産もも肉“ときめき”を昆布だしの割り下で合わせました。全てが地元素材のこだわりあり。

お米 …… 南房総産千葉県ブランド粒すけ  
三つ葉 …… 君津市愛彩畑  
海苔 …… 木更津産青混ぜ海苔

トマト味・カレー味も  
あります

サラダ・味噌汁  
香の物付き

普通盛 (200g) 1,000円  
ご飯小盛 (150g) 800円

極 究極の贅沢をお届けします  
-KIWAMI-

具材1.5倍、ご飯300gで旨味濃縮の至極の一杯！  
まさに贅沢の極みが完成しました

1,650円



### ランチデザートセット

+400円

●アイス・ドリンク\*付き \*コーヒー(HOT/ICE)・紅茶(HOT/ICE)



### THE 房総 SPF カツ丼

千葉県東庄町の熱い思いと愛情を持った匠が誇る上質の豚SPF豚「東の匠」ロースと千葉県ブランド「永光卵」を、特製の“かえし”でハーモニーさせたカツ丼。料理長のこだわりでカツを卵でとじずに上乗せすることで衣のサクサク感を最後まで感じる事が出来る逸品です。

サラダ・味噌汁 香の物付き 1,600円 ご飯大盛 +100円



### 木更津サーモン彩りGOZEN

木更津育ちの養殖サーモン「おかさどち」まったく臭みがなく程良く脂の乗ったサーモンとイクラの親子丼をお楽しみください。サーモンの味が七変化する色々な食べ方の提案がございます。貴方だけのおいしい食べ方を見つけてください。

1,500円 極 具1.5倍ご飯300g +500円



### SPF豚肉と野菜のがっどお丼

旨味と甘みが特徴の千葉県産ブランド豚肉、林 SPF 豚肉と大きくカットした食べ応えのある野菜を特製調味味噌で炒めてどんぶりにしました。がっどおはこの亀山地区の古い言葉で“荒々しい”という意味です。

サラダ・味噌汁 香の物付き 1,320円



### かずさ和牛の寿喜焼き丼

全国銘柄牛にひけをとらない千葉県ブランド牛かずさのA5ランクロースをスキヤキ風にご用意しました。柔らかく煮詰めた玉ねぎと永光卵の温泉卵に絡めてお召し上がりください。追いダレは是非おかわり卵かけご飯で最後までお召し上がりください。(別途250円)

サラダ・味噌汁 香の物付き 2,530円

「どれも美味しそう！」そんな声にお応えしてご用意しました。

### 贅沢三昧プレミアムセット 3,850円

大人気の親子丼・がっどお丼・寿喜焼き丼の具のみを皿盛でご用意しました。豪華な3種を一度に味わえる贅沢な一品です。ご飯セット1人前付きです。何人かでシェアもOK!

★追加ご飯セット(ご飯・サラダ・香の物・お味噌汁) 1人前 450円



### お子様向け メニュー



お子様カレー  
550円



お子様うどん  
350円

ランチをご利用の方は日帰り温泉が1000円→500円になります