



週末ランチコース

- ランチ各コース2名様～6名様まででお願いいたします。
 - ・1名様でご来店の場合は、2名様分の料金をいただき、2名様分のお料理をお作りします。
残った料理はお持ち帰り下さい。
- 1グループにつきコースはひとつでご指定下さい。
- ラーメンなど、平日ランチの中でご希望がある場合はお席のご予約後に調整いたしますのでお問い合わせ下さい。

お飲み物について

お客様専用冷蔵庫に缶ビール・缶チューハイ・スパークリングワイン・日本酒ソフトドリンクなどをご用意しております。
冷蔵庫よりご自由にお取りいただき、精算時に加算させていただきます。

また、お飲み物の持込は可能です。持込料はいただいております。

冷凍品販売について

ネットショップで販売している冷凍品を、
ご来店のお客様に100円引きで販売しております。
また、ネットショップに出ていないグアンチャーレやパンチェッタなど在庫がある場合は販売いたします。当日お問合せ下さい。是非お土産にご活用下さい。

ネットショップはこちら

<https://101shop.base.shop/>

A チャーハンコース お一人様2,200円（税込）

コース決定はご来店の前日1日前まで

「毎日食べられるチャーハン」
「するする入るチャーハン」など、ご好評を
いただいております、101のイチオシメニュー。
お店のロゴはチャーハンを中華鍋で炒めている
イメージで作りました。
卵・ごはん・自家製チャーシュー・なると・ネギを
うすめの味付けで炒めています。
味の決め手のチャーシューはもちろん自家製。
素材の味を感じられるチャーハンです。



- 1 前菜 ブロッコリーとエビのガーリックマヨあえ など
- 2 つまみ 自家製チャーシュー
- 3 メイン チャーハン ※スープ付き
- 4 デザート 自家製アイスクリーム

★チャーハンコースオプション（当日オーダー可）※価格は税込

- おかわりチャーハン（1人前¥550）
- つまみチャーシュー追加（一人前¥440）

B サラダ麺コース お一人様2,200円（税込）

コース決定はご来店の2日前まで

挽肉・玉ねぎ・キノコをお酢を感じる甘辛味に炒め煮して冷たい麺にのせ、クレソンや水菜などの生野菜をトッピングした101特製創作サラダ麺です。まずはそのまま混ぜてお召し上がりいただき、味変にバルサミコドレッシングをかけるとコクとさっぱり感が増します。現在は既製の麺で提供いたしますが、いつの日にか自家製麺で提供出来るように開発（妄想）中です。



- 1 前菜 ブロccoliとエビのガーリックマヨあえ など
- 2 つまみ 自家製チャーシュー
- 3 メイン 101特製サラダ麺
 - ・サラダの野菜は季節や在庫状況によって変わります。
お野菜候補は
クレソン・水菜・ロメインレタス・レタス・バジル・ルッコラ
などです。
- 4 デザート 自家製アイスクリーム

★特製冷やし中華コースオプション（当日オーダー可）※価格は税込

- ・ひとくちチャーハン（1人前¥330）
- ・刻み玉ねぎトッピング（一人前¥55）
- ・パクチートッピング（一人前¥110） ※在庫がない場合もございます。御了承下さい。
- ・麺大盛り（一人前¥110）

C ランチ手打ち蕎麦コース お一人様2,200円（税込）

コース決定はご来店の2日前まで

ディナーコースの人気メニュー「手打ち蕎麦」をランチで気軽に味わっていただきます。ご来店時間直前に打って、茹でる前の状態でお待ちいたします。蕎麦を打ち始めて5年以上、やっとコシのある麺が打てるようになりました。自慢の自家製そばつゆでお召し上がり下さい。



- 1 前菜 ブロッコリーとエビのガーリックマヨあえ など
- 2 つまみ 自家製チャーシュー
- 3 メイン 手打ちもり蕎麦（お一人様約120g）
- 4 デザート 自家製アイスクリーム

★ランチ手打ち蕎麦コースオプション（当日オーダー可）※価格は税込

- ・ひとくち親子丼（1人前¥550）
- ・もりそば追加（ご注文後に打ち始めます。一人前¥550）
- ・お土産蕎麦（一人前¥880） 自家製そばつゆとセットでお持ち帰りいただきます。
- ・もり蕎麦を温蕎麦に変更（一人前¥220） 椎茸・ネギ・鶏肉入りの温かい蕎麦
- ・蕎麦打ち体験（1人前120gにつき¥880〜） 量によって金額が異なります。

コースのお食事終了後の実施になります。所要時間は1回につき30〜45分程度です。

※ディナーコースの予約がある日など、お受けできない場合がございます。

D ハンバーガーコース お一人様2,200円（税込）

コース決定はご来店の2日前まで

牛赤身100%のハンバーガーです。
ハンズは七輪で焼いていただき、
レタス・炒め玉ねぎ・生玉ねぎなどをご自身で
サンドしていただきお楽しみ下さい。
好評の手作りオーロラソースもたっぷりお使い
下さい。パテは約80gのものをお一人2枚焼いて
お出しします。ダブルにするのも、1枚は野菜
だけでサンドするのもおすすめです。



- 1 前菜 ブロッコリーとエビのガーリックマヨあえ など
- 2 つまみ 自家製チャーシュー
- 3 メイン ハンバーガー
 - ・バンズはお一人様1セットをご用意いたします。
 - ・チーズはお一人1枚をご用意いたします
- 4 デザート 自家製アイスクリーム

★ハンバーガーコースオプション（当日オーダー可）※価格は税込

- ・追加バンズ （1セット¥330）
- ・追加パテ （1枚¥550）
- ・ピクルス （一人前¥110）
- ・追加野菜 （一人前¥330）
- ・目玉焼き （一人前¥110）
- ・追加チーズ （1枚¥110）
- ・コーンスープ （一人前¥440）

E カルボナーラコース お一人様2,200円（税込）

コース決定はご来店の2日前まで

チーズと卵のみの本場風カルボナーラです。
カルボナーラに欠かせないグアンチャーレ
（豚トロの塩漬け）は自家製。
オーガニック小麦を使用した中太麺（既製品）
にソースがしっかり絡んで、濃厚な味わいです。
お好みで粗挽き黒胡椒をお好きなだけ。
粉チーズもご用意いたしますので、チーズまみれに
なりたい方はたっぷりかけてお召し上がり下さい。



- 1 前菜 ブロccoliとエビのガーリックマヨあえ など
- 2 つまみ 自家製チャーシュー
- 3 メイン カルボナーラ
・一人前約120g
- 4 デザート 自家製アイスクリーム

★カルボナーラコースオプション（当日オーダー可）※価格は税込

- ・麺大盛り （1.5倍 ￥330）
- ・麺超大盛り （2倍 ￥660）
- ・コーンスープ （一人前￥440）

※メインのパスタはジェノベーゼやミートソースなど、事前にご希望をお伺いして
アレンジ可能です。