

毎日食べたくなる
からだにおいしい
低糖質ハンバーグ

Low carb Hamburger steak



糖質
40%
rejoyce 調べ

rejoyce 特製

"低糖質"ハンバーグ &豚汁セット

(ごはんは雑穀米になります。)

デミグラスソース or ジャポネソース

(お好きな方をお選びください)

+ドリンク
&スープ付 100g ¥1,300
ハンバーグダブル 200g プラス ¥300

ニュージーランド産の牧草牛サーロインを使用した低糖質ハンバーグ。おから・豆乳も使用しており、イソフラボンやカリウム・食物繊維など、女性に嬉しい栄養素が豊富です。

豚汁は具沢山で、一品で様々な栄養素が摂取出来ます。疲労回復に良いビタミンB1、アンチエイジングや免疫力の向上に効くミネラルやポリフェノールなど、水溶性の栄養も汁物なので、無駄なく摂取出来ます。

雑穀米に含まれるアレルギー物質：大豆、ごま、小麦

※写真は 100g です。



自然環境で放牧され、
牧草のみで飼育された牛のことです。
ニュージーランド産
は隔離された環境下
のため、感染病の発
生もなく、検疫シス
템も厳しいため、
安全性が高く、さら
に他国のものと比べ
て、栄養価も高いと
言われています。

鉄分、亜鉛、ビタミン、
ミネラル、オメガ3
脂肪酸が多く含まれ
てあり、低カロリー！
低脂肪と良いこと
づくしのお肉です。

牧草牛とは



山形屋オリジナルブランドの糸島豚ホワイト
ロースハムを使用。糸島豚の旨みを2種のチーズ
ホワイトソースでカリッとトーストに閉じ込め
ました。

クロックムッシュ ¥1,300

+ドリンク

- ・コーヒー(HOT/ICE)
- ・紅茶(HOT/ICE) **おすすめ**
- ・炭酸水
- ・オレンジジュース
- ・カフェラテ(HOT/ICE)
- ・アメリカーノ(HOT/ICE)
- ・エンジェルジャスミン(HOT/ICE)
- ・コーラ
- ・りんごジュース
- ・カフェインレス(HOT)



スパイシービーフカレー ¥1,600

+サラダ・ドリンク

トロトロになるまでじっくり煮込んだ牛ス
ネ肉をたっぷり使用。牛肉の旨味に玉ねぎ、
レーズンの甘さをプラスした、濃厚で大人
なスパイシーカレーに仕上げました。



ソフトフランス
単品 ¥150



グリーンサラダ
単品 ¥300



豚汁
単品 ¥390

※表示価格は全て税込です。