※写真は 100ｇです。

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。）

お好きなソースをお選びください

デミグラスソース

ジャポネソース

ドリンク 100g ¥1,300

ハンバーグダブル 200g プラス ¥300

ごはん大盛 プラス ¥100

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

牧草牛とは

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、検疫システムも厳しいため、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おり、低カロリー・低脂肪と良いことづくしのお肉です。

クロックムッシュ ¥1,500

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。

グルテンフリー 和牛キーマカレー ¥1,500

米粉で作った自家製ルーを使用。
和牛の旨味に玉ねぎ、レーズンの甘さをプラスした、スパイシーなキーマカレー。

チーズトッピング プラス ¥200／ご飯大盛 プラス ¥100

気まぐれランチ ¥1,300～

詳しくは、入り口の看板または、スタッフにお尋ねください。
※仕入れの状況によっては、提供ができない場合がございます。

ドリンク

- コーヒー(HOT/ICE)
- アメリカーノ(HOT/ICE)
- 紅茶(HOT/ICE)
- エンジェルジャスミン(HOT/ICE)
- おすすめ
- 炭酸水
- グレープフルーツジュース
- りんごジュース

プラス ¥100
- カフェラテ(HOT/ICE)
- カフェインレス(HOT)
- 自家製クラフトコーラ

ライス(雑穀米)
単品 ¥250
大盛 プラス ¥100

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。