

毎日食べたくなる  
からだに美味しい  
低糖質ハンバーグ

Low carb Hamburger steak

糖質  
40%off  
rejoyce調べ

※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。)

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 **¥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。

豚汁は貝沢山で、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、感染症の発生もなく、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・低脂肪と良いことごとく揃っています。

Croque monsieur



☞ドリンク

クロックムッシュ **¥1,400**

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。

Spicy beef curry



☞サラダ・ドリンク

スパイシービーフカレー **¥1,500**

トロトロになるまでじっくり煮込んだ牛スネ肉を使用。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なカレーに仕上げました。



平日限定

☞ドリンク

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

おすすめ

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 **¥200**



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。