

新たな発見 買い物にわくわくを

鉄板焼き 玉子焼き

ふっくら食感!

出汁 甘

昆布の旨味とさば・かつおの重ね枝

三温糖のヨクどしっかりとした甘み

店内鉄板焼き

炭火焼 ローストビーフ

店内切り立て

わいししい

豪州産牛肉の美味しさを真空調理で閉じ込めた一品。店内切り立てでみずみずしく、やわらかなローストビーフです。

ローストビーフにぎり

ローストビーフ丼

Meat Deli

メインのおかずから、おつまみになる一品まで幅広く楽しめます。

鉄板焼き

ちょうどがイイネ

便利な食べ切り・使い切りサイズ

このマークを目印に

ちょうどがイイネ

いろいろ選べる食べ切りサイズ

お肉のおつまみ

ちょいのみからしっかり晩酌まで

酒楽肴

酒を楽しむ旨肴

店内調理 おさかな惣菜 魚の匠

「煮る」「焼く」「揚げる」ひと手間かけたお魚料理を楽しめます。

大豆ミート

お肉と比べ、脂質量が少なく、良質な植物性たんぱく質と食物繊維が豊富です。

畜産コーナー・惣菜コーナー

ヘルシーな大豆ミートを使用!

きんぴられんこんと大豆ミートの全粒粉バーガー

大豆たんぱくを使用したまるでお肉のような食感のハンバーグを全粒粉入りのパンズでサンドしました。

ベーカリーコーナー

専門店の味

大粒の食卓

自家製 生ドレッシング

料理のプロが、店内のキッチンで1本1本手作業で作っています。サラダ以外にも冷製パスタやしゃぶしゃぶなどにもおすすめです!

北海道産と新鮮生姜のさっぱりドレッシング

和風ドレッシング

専門店の石窯本格ナポリピザを
ご自宅で簡単に楽しめます。

冷凍食品コーナー

美味しいピッツァへのこだわり

生地は創業の地、上州で育まれた天然酵母「赤城風の酵母」を使い1枚1枚手作りしています。トマトソースにはこだわりの完熟トマトを使用。

こだわりの具材

手作りおにぎり

わいししい

- 具材たっぷり、食べ応え十分
- こだわりの有明産海苔使用
- 店内で手づくり、ふっくらと握りました

ふ

ふわもちこしあんぱん

ふんわり・もちもち食感の白生地に北海道産小豆100%使用のこしあんを包みました

ふ

おかみさんの活き活きしぼり牛乳で作りました!!

わいししい

おかみさんの活き活きしぼり牛乳とは...「そのままのおいしさを食卓へ」搾乳から24時間以内にパック詰めしています。

自家製カスタードのクッキーシュー

おかみさんの活き活きしぼり牛乳で作った店内手造りカスタードをたっぷり使用したザクザク食感クッキーシューです。

数量限定 自家製とろけるプリン

フレッシュオリジナルの群馬県産牛乳「おかみさんの活き活きしぼり」使用。濃厚でなめらかな食感の店内手作りプリンです。

ベーカリーコーナー

地元の味

いせさき子ども餃子

Nana

ニンニク・ニラ不使用

甘みそ味

伊勢崎市産の小松菜を使用した、たれなしで食べられる餃子です。