レストランからりの
オリジナルランチメニュー

ランチタイム
AM11:00～PM3：00

地元の食材と旬にこだわりをもって、素材を引き立てる調理を提供しております。
心を効かせた『からり流料理』を楽しんでいただければ幸いと存じます。

お食事の全メニューに

前菜・サラダ・スープ・味噌汁の食べ放題が付いています

＊ただし、キッズプレートには付いていません

食べ放題について

◇食べ放題だけの食事はできません。

◇シェア（取り分け）行為はご遠慮下さい。

＊お食事メニューをご注文いただいた方にしか付いておりませんので、
必ずお一人様一品のご注文をお願いいたします。

＊小さなお子様やご高齢の方などはご相談下さい。

◇食べ残しはご遠慮下さい。

＊お口に合わないものもあるかと思いますので、少量ずつお取りください。
お替りは自由ですので、お腹いっぱいお召し上がり下さい。

◇料理の持ち帰りは出来ません。

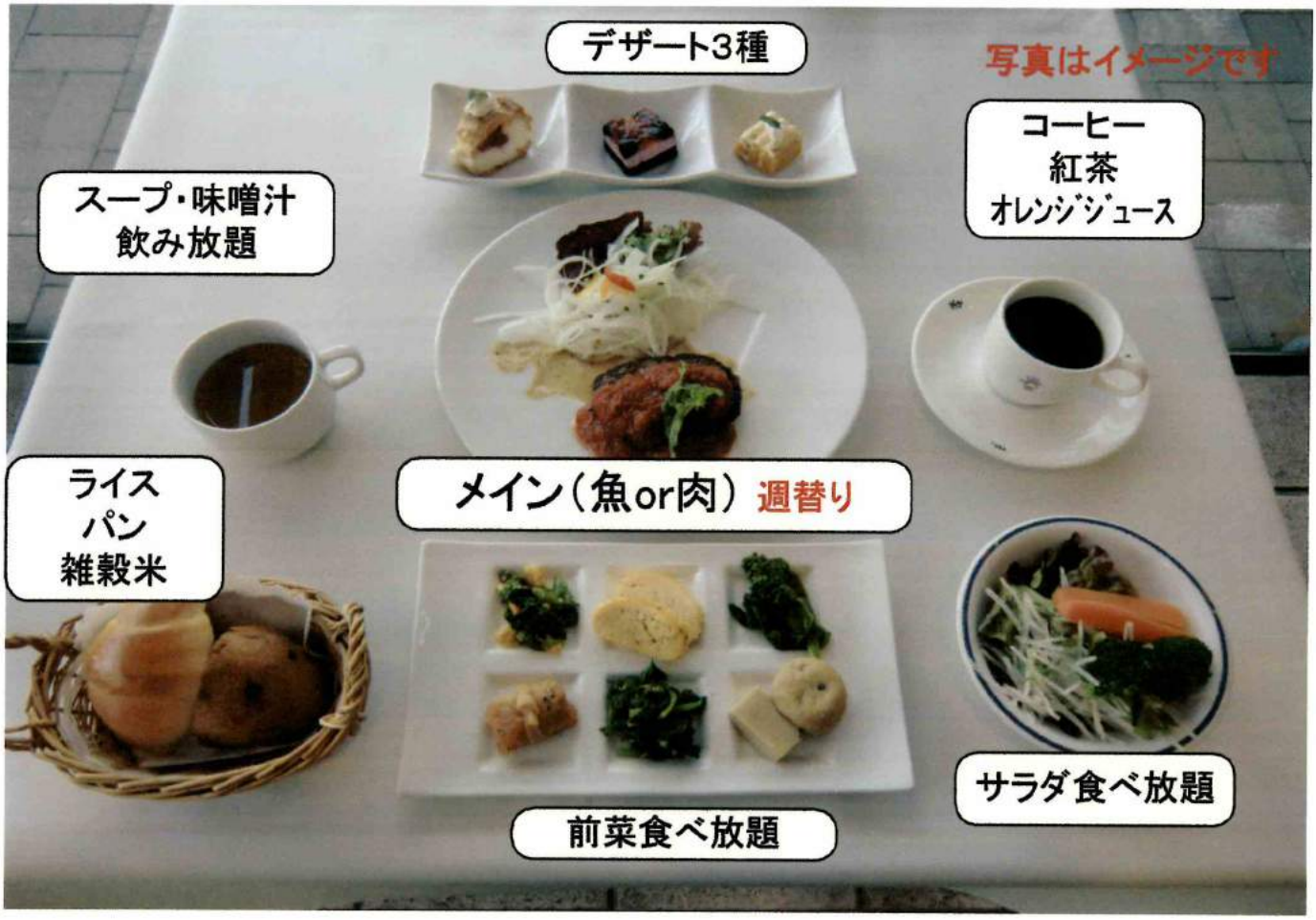
＊前菜の食べ過ぎで、料理を残される方もいらっしゃると思いますが、
①　衛生上　②　食べ放題の性質の観点から、固くお断りいたします。

お守りいただきますよう

お願い申し上げます

週替りランチ　片メイン1,700円（税別）
両メイン2,300円（税別）

前菜・サラダ・スープ食べ放題　ドリンク・デザート付



＊週替りのメインをどちらかお選び下さい

魚:
肉:

一週間ごとに変わります　内容はお問い合わせください

＊【 前菜 サラダ スープ 味噌汁 】は食べ放題です

＊【 ライス or パン or 雑穀米 】1つお選び下さい

＊お飲み物をお選び下さい
【 コーヒー or 紅茶 or オレンジジュース 】

＊お飲み物とデザートは食後にお持ちいたします

＊両方（魚＆肉）のメインで、2300円のランチにもできます

定食メニュー

＊必ずお一人様一品のご注文をお願いいたします

前菜・サラダ・スープの食べ放題が付いています

（税別）

内子豚もろみ味噌焼き（ご飯 or パン）
1,350円

レストラン特製のもろみ味噌ダレを絡めて焼いた甘辛い一品　当店人気No1メニュー！！

内子豚特上ロースト　（ご飯 or パン）
トマトソース・ステーキソース　各1,750円

内子豚ハンバーグ　（ご飯 or パン）
おろしポン酢・デミグラスソース・照焼ソース　各1,350円

内子豚しょうが焼き　（ご飯 or パン）
1,350円

内子豚丼
1,350円

海老フライ＆海老カツ（ご飯 or パン）
1,450円

内子豚もろみ味噌焼き

内子豚ハンバーグ
（デミグラスソース）

内子豚丼

＊ご飯大盛り 200円　＊お替りご飯 200円　＊お替りパン 250円

定食メニュー

＊必ずお一人様一品のご注文をお願いいたします

前菜・サラダ・スープの食べ放題が付いています

（税別）

内子豚焼きしゃぶ　（ご飯 or パン）　1,350円

内子豚を塩コショウで焼いています
大根おろしと梅入りのポン酢でお召し上がり下さい

内子豚スペアリブ　（ご飯 or パン）　1,580円

焼き上がりに１５分以上かかります

内子豚ロースカツ　（ご飯 or パン）　各1,580円

（和風ソース・おろしポン酢・味噌だれ）

内子豚ヒレカツ　（ご飯 or パン）　1,750円

内子豚ハム・ソーセージ（ご飯 or パン）　1,500円

内子豚焼きしゃぶ

内子豚ロースカツ

内子豚ハム・ソーセージ

＊ご飯大盛り 200円　＊お替りご飯 200円　＊お替りパン 250円

アラカルトメニュー

＊必ずお一人様一品のご注文をお願いいたします

前菜・サラダ・スープの食べ放題が付いています

（税別）

海老フライのせオムライス 有頭海老フライを２尾のせたオムライス	1，300円
内子豚ヒレカツのせオムライス	1，300円
内子豚ロースカツカレー	1，480円
海老フライ＆海老カツカレー 有頭海老フライ１尾とプリプリの海老カツをのせたカレー	1，400円
ハヤシライス	1，200円
キッズプレート（小学６年生まで）	800円

＊キッズプレートには前菜・サラダ・スープは付きません

パン・サラダ・からあげ・ハンバーグ・ソーセージ・
フライドポテト・デザート（果物）・オレンジジュース付き

内子豚ヒレカツのせ
オムライス

内子豚ロース
カツカレー

ご飯大盛り	単品ご飯	単品パン	食後のコーヒー
200円	200円	250円	230円

パスタ　各1,600円（税別）
ピザ　各1,700円（税別）

＊必ずお一人様一品ご注文お願いいたします

前菜・サラダ・スープの食べ放題が付いています

パスタ（ガーリックトースト付）

大盛り　＋200円

A　内子産チーズと
フルティカトマトソースのパスタ

A トマトソース

B　内子豚ベーコンと
野菜のもろみ味噌クリームパスタ

C　内子豚ベーコンと野菜のカルボナーラ

D　内子豚ソーセージと
きのこの和風パスタ
スパイシーソーセージを使用したピリ辛のパスタ

D 和風パスタ

E　ミートソースパスタ＊内子豚100%使用

ピザ（直径約24cm　厚生地　8カット）

F　内子豚ソーセージとポテトのピザ
ソーセージ・ポテト・玉ねぎ・トマトソース・マヨネーズ・クリームソース

G　内子豚もろみ焼マヨソース
内子豚もろみ焼き・レタス・玉ねぎ・マヨネーズ

H　マルゲリータ
内子産モッツアレラチーズ・トマト・玉ねぎ・バジル・トマトソース・バジルソース

I　彩り野菜のピザ
季節の野菜・トマト・玉ねぎ・木の子・ピザソース・パルメザンチーズ

I 彩り野菜のピザ

J　内子豚ハムと内子産野菜のピザ
内子豚ハム・季節の野菜・玉ねぎ・トマト・ピザソース・パルメザンチーズ

＊焼き上がりに20分ほどかかります。混雑時はそれ以上かかる場合もございます。
＊ピザを持ち帰りされる場合には、箱代として100円いただきます。

燻製工房オリジナルメニュー

サラダ付　＊前菜・スープは付きません

からり燻製工房では、内子町の程内で衛生的に飼育された内子豚を100%使い、ハーブは内子産、香辛料はドイツから輸入したものを使い、一つ一つ大切に作りました。是非、ご賞味下さい。

燻製工房　山口

税別

内子豚のロースハム盛合わせ　８００円
内子豚をピックル液に漬け込み熟成させて作ったハムは、
ジューシーで柔らかな歯ごたえです。

内子豚のモモハム盛合わせ　７００円

内子豚のオリジナルソーセージ３種盛合わせ　６００円
内子豚をミンチにして、岩塩と香辛料を入れ、練り上げ、腸詰し、
燻製して作ったソーセージ３種の盛合わせです。

ビーナーソーセージ	粗挽きの上品な味
チーズ入りソーセージ	チーズ入りの粗挽き
スパイシーソーセージ	パプリカ・コショウ・ニンニク・辛子の入った粗挽き

内子豚のグリルブルストとザウァークラウト　７００円
内子豚をミンチして、練り上げ、腸詰してボイルだけで仕上げたデリケートな白いソーセージ！！発色剤も入れず、燻製もしていない白いソーセージの中には、内子のハーブ・イタリアンパセリ・マジョラムが入っています。そしてフライパンでこんがりと焼き色を付けたソーセージの下には、ザウァークラウト（発酵キャベ）。ドイツのハム・ソーセージ料理や肉料理には必ず出てくるものです。
この料理は、塩・砂糖・ベーコン・ワイン・リンゴ・キャラウェイを入れて煮込んで作りました。

内子豚のオリジナルソーセージ３種と フライドポテトの盛合わせ　７５０円
オリジナルソーセージ３本とフライドポテトの盛合わせ。ビールのおつまみにどうぞ！

内子豚の長〜いソーセージ （ハルプメーターラング　ブルスト）　７００円
その名の通り、長さが５０ｃｍもあるソーセージです。
みんなでワイワイ切ってお召し上がり下さい。

アルコール

税別

ドイツビール

燻製工房　山口　お勧め

内子町とドイツのローテンブルク市は姉妹都市です。燻製工房の山口がドイツまで本場のソーセージ作りの修業に行き、からりの燻製工房で製造・販売しています。ドイツ仕込みのハム・ソーセージと、ドイツビールでちょっとだけドイツ気分を味わってみてはいかがでしょうか。

マイセルズ　ヴァイセビア	500ｍｌ	７５０円
南ドイツ・バイエルンでは、白ビール・小麦ビールと呼ばれ、ほんのりとフルーティーな飲み口のビールです。		
ケストリッツアー　シュバァルツビア	330ｍｌ	６００円
ビターチョコレートを思わせるほろ苦さとまろやかな甘味の口当たりのなめらかな黒ビールです。		
ビットブルガー　プレミアムビア	330ｍｌ	６００円
香り高いホップがのどごしのさわやかさを奏でるドイツ伝統の高級ピルスナービールです。		

『日本のビール王』とも呼ばれる《高橋龍太郎》氏は、内子町生まれであり、現アサヒビールで技術者としてビール作りに携わっていました。その生家は【高橋邸】として文化活動施設として活用されています。
内子と縁のあるアサヒビールとからりのソーセージとの相性は抜群です。是非、ご賞味下さい。

生ビール

アサヒスーパードライ	
中ジョッキ	６００円
小ジョッキ	３６０円

瓶ビール（中瓶）

アサヒスーパードライ	６００円

日本酒

熱燗（２合）	６００円
冷酒純米吟醸（３００ml）	７５０円
吹毛剣（７２０ml）	４，０００円

樽ハイ（レモン・青リンゴ・巨峰）

各５００円

ノンアルコール

アサヒドライゼロ	３００円
ノンアルコールカクテル	各２５０円
・カシスオレンジ	
・シャルドネスパークリング	
・ジントニック	

焼酎（芋・麦・米）

各６００円

＊ロック・水割り・お湯割り出来ます

グラスワイン

Ｓ（赤・白）	各４５０円
Ｌ（赤・白）	各６００円

内子夢ワイン（赤・白・ロゼ）

ハーフボトル	各１，６００円
フルボトル	各２，７００円

ドイツワイン（フルボトル）

各２，５００円

赤（辛口）
ヴォルフドルンフェルダー

白（やや辛口）
ドクターローゼンリースリング

＊２０歳以上の年齢であることを確認できない場合は、酒類を提供することができません。
＊お車を運転されるお客様にも、酒類の提供はできません。　飲まれる場合には、タクシーや代行をお呼びします。

デザート

ケーキセット（飲物付）　　各６８０円（税別）

銀河鉄道の酒かすチーズケーキ

江戸時代から続く
千代の亀酒造の大吟醸酒
『銀河鉄道』の酒かすを
使用したしっとりとした
ベイクドチーズケーキ
（アルコール分0.5%）

旬のフルーツティラミス

ほろ苦いココアとエスプ
レッソを使用した
ティラミス

旬のフルーツをのせて

じゃばらのふんわりチーズムース

内子町特産のかんきつ
『じゃばら』を使った
さわやかで風味豊かな
ムース

紅芋のモンブランタルト

甘さ控えめな紅芋クリー
ムのモンブラン
純粋な内子産紅芋の風味
をお楽しみ下さい

内子産旬のフルーツタルト

内子産の旬のフルーツを
たっぷり使ったタルト

フルーツは季節により異
なります

内子栗のガトーショコラ

濃厚なガトーショコラに
自家製内子栗の甘露煮を
組み合わせました

＊ケーキセットのお飲物は、下からお選びください

◇コーヒー
◇紅茶（ストレート・ミルク・レモン）
◇カフェオレ
それぞれホットとアイスがございます

ケーキ単品　　各３８０円（税別）
からりのアイスクリーム　　３８０円（税別）
（バニラ・抹茶・季節の果物など

カフェ ＆ ジュース

	（税別）単品	（税別）食後
オリジナルブレンドコーヒー	４３０円	２３０円
オリジナルアイスコーヒー	４３０円	２３０円
ミルクティー	４３０円	２３０円
アイスミルクティー	４３０円	２３０円
レモンティー	４３０円	２３０円
アイスレモンティー	４３０円	２３０円
カフェオーレ	４３０円	２３０円
アイスカフェオーレ	４３０円	２３０円
カフェラテ	５００円	３００円

旬のジュース 季節によってご用意がない場合がございます。	５００円	３００円
サラトガクーラー ジンジャエールにライム・柚子果汁が入ったジュースです。	５００円	３００円
じゃからサイダー 減農薬・減化学肥料による内子産『じゃばら』を搾ったもので、 『じゃばら』果汁は、花粉症改善に効果があるナルニチンが豊富に含まれています。	３３０円	
オレンジジュース	２８０円	
ジンジャーエール	２８０円	
ウーロン茶	２８０円	

からり夢ごよみ

春のからりを
たずねたら
薄紅花ふぶき

夏のからりを
たずねると
川辺に涼風
ほたる舞う

秋のからりを
来てみれば
木の葉のジュータン
茜色

冬のからりを
たずねれば
朝霧やさしく
からり橋

内子フレッシュパーク からり

KARARI

果楽里（果物を楽しむ里）
花楽里（花を楽しむ里）
香楽里（香りを楽しむ里）
加楽里（加工することを楽しむ里）

そして「からり」と晴れ晴れしい気分、
「カラリ」とすがすがしい時間、
「カラリ」とした爽やかな人間関係、
出会いを楽しむという意味もふくんでいます。

シンボルマークの手

時代が移り、社会が変わっても人の基本は温もりです。
それを伝え
繋ぐ私の手、あなたの手、エネルギッシュに集えば、
何でもできる「太陽の手」
からりはみんなの”小さな手”から始まります。