



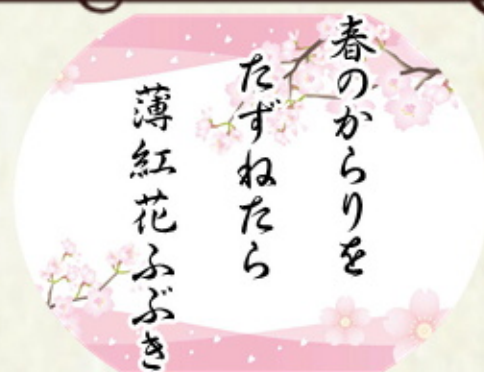
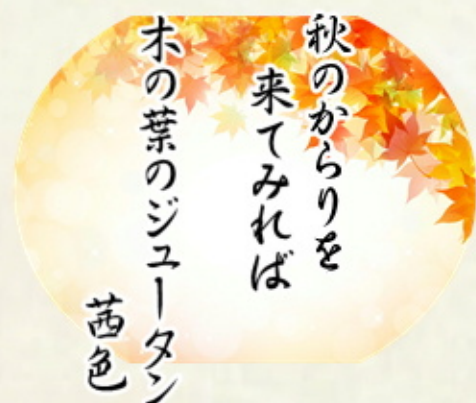
レストランからり
オリジナルランチ
Menu

ランチタイム

AM11:00~PM15:00

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です。

からり夢ごよみ



内子フレッシュパーク



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含んでいます。



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ぬくもりです。
それを伝え、繋ぐ私の手、あなたの手、エネルギー
シユに集えば、
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。

定食 (白ご飯・小鉢付き)

サラダ・漬物・汁物 食べ放題付き



内子豚もろみ味噌焼

¥1,450 (税込¥1,595)

レストラン特性のもろみ味噌ダレを絡めて焼いた甘辛い一品。



内子豚ハンバーグ

¥1,450 (税込¥1,595)

選べるソース(おろしポン酢・デミグラスソース・照り焼きソース)



内子豚焼きしゃぶ

¥1,450 (税込¥1,595)

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ください。



内子豚しょうが焼き

¥1,450 (税込¥1,595)



内子豚上ロースカツ

¥1,700 (税込¥1,870)

選べるソース(和風ソース・おろしポン酢・味噌だれ)



内子豚ロースカツ

¥1,580 (税込¥1,738)

選べるソース(和風ソース・おろしポン酢・味噌だれ)



内子豚ヒレカツ

¥1,600 (税込¥1,760)



海老フライ&海老カツ

¥1,600 (税込¥1,760)

定食 (白ご飯・小鉢付き)

サラダ・漬物・汁物 食べ放題 付き



天婦羅 (盛合せ)
¥1,700 (税込¥1,870)



内子豚ハム・ソーセージ
¥1,700 (税込¥1,870)

ご飯大盛 +¥200 (税込¥220) 食後ドリンク +¥250~ (税込¥275~)



海老フライ&海老カツカレー
¥1,400 (税込¥1,540)
有頭エビフライ1尾とぷりぷり
の海老カツをのせたカレー



内子豚ロースカツカレー
¥1,400 (税込¥1,540)

カレー大盛 +¥250 (税込¥275) 食後ドリンク +¥250~ (税込¥275~)

キッズ・プレート

¥800 (税込¥880)

プレート内容

白ご飯・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

※キッズプレートにサラダ・漬物・汁物食べ放題は付きません。

※小学6年生まで

御重・丼物

サラダ・漬物・汁物 食べ放題付き



大海老天重

¥1,550 (税込¥1,705)



内子豚
ローズカツ重

¥1,550 (税込¥1,705)



内子豚豚丼

¥1,380 (税込¥1,518)

ご飯大盛 +¥200 (税込¥220) 食後ドリンク +¥250~ (税込¥275~)



○ かりり特製 もち麦うどん ○

大豆と椎茸の出汁とかつお節の出汁、両方の旨みを引き出した内子ならではの出汁です。

サラダ・漬物・汁物 食べ放題付

※ご注文いただいてから、湯がきますのでお時間がかかります。

温うどん(単品)



かけうどん

¥920 (税込¥1,012)



海老・内子野菜天
おろしうどん

¥1,350 (税込¥1,485)



穴子・内子野菜天
うどん

¥1,300 (税込¥1,430)



内子野菜かきあげ
うどん

¥1,200 (税込¥1,320)



山芋・とろ玉
うどん

¥1,150 (税込¥1,265)



内子豚ねぎ塩
うどん

¥1,200 (税込¥1,320)

うどん大盛り

+¥200

(税込¥220)

食後ドリンク

+¥250~

(税込¥275~)



○ かりり特製 もち麦うどん ○

大豆と椎茸の出汁とかつお節の出汁、両方の旨みを引き出した内子ならではの出汁です。

サラダ・漬物・汁物 食べ放題付

※ご注文いただいてから、湯がきますのでお時間がかかります。

冷やうどん(単品)



冷

ぶっかけうどん

¥920 (税込¥1,012)



冷

海老・内子野菜天
おろしぶっかけうどん

¥1,350 (税込¥1,485)



冷

穴子・内子野菜天
ぶっかけうどん

¥1,300 (税込¥1,430)



冷

内子野菜かきあげ
ぶっかけうどん

¥1,200 (税込¥1,320)



冷

山芋・とろ玉
ぶっかけうどん

¥1,150 (税込¥1,265)



冷

ざるうどん

¥920 (税込¥1,012)



冷

海老・内子野菜天
おろしざるうどん

¥1,350 (税込¥1,485)



冷

穴子・内子野菜天
ざるうどん

¥1,300 (税込¥1,430)



冷

内子野菜かきあげ
ざるうどん

¥1,200 (税込¥1,320)

うどん大盛り

+¥200

(税込¥220)

食後ドリンク

+¥250~

(税込¥275~)

デザート

ケーキセット 各¥750
飲み物付き (税込¥825)

○ケーキ単品
各¥450 (税込¥495)

○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%)

○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。

○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

○ガトーショコラ



しっとり濃厚な
ガトーショコラ

○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

◇ケーキセットのお飲み物はこちらからお選びください。◇

- コーヒー ホットorアイス
- 紅茶 ホットorアイス
(ストレート・ミルク・レモン)
- カフェオレ ホットorアイス

カフェ&ジュース

食後にもどうぞ!



Coffee

- オリジナルブレンドコーヒー
- オリジナルアイスコーヒー
- カフェオーレ
- アイスカフェオーレ

単品 各¥430
(税込¥473)

食後 ¥250
(税込¥275)



Tea

- ホットティー
- アイスティー
- ミルクティー
- アイスマルクティー
- レモンティー
- アイスレモンティー

食後にもどうぞ!



- 旬のジュース

季節によってご用意ができない場合がございます。

単品 各¥500
(税込¥550)

食後 ¥300
(税込¥330)



Juice

- じゃばらサイダー

¥330 (税込¥363)

減農薬・減化学肥料による内子産「じゃばら」を絞ったもので、「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。

- オレンジジュース

¥330 (税込¥363)

- ジンジャーエール

¥330 (税込¥363)

- コーラ

¥330 (税込¥363)

- ウーロン茶

¥330 (税込¥363)



アルコール



地ビール

- ウチコザビール 330ml ¥819
UCHIKO THE BEER (税込¥900)

生ビール

- マルエフ ¥500
(税込¥550)

瓶ビール

アサヒスーパードライ

- 中瓶 ¥600
(税込¥660)

日本酒

- 熱燗 2合 ¥600
(税込¥660)
- 冷酒純米吟醸 300ml ¥750
(税込¥825)
- 吹毛剣 720ml ¥4,000
(税込¥4,400)

内子夢ワイン

赤・白・ロゼ

- ハーフボトル 各¥1,600
(税込¥1,760)
- フルボトル 各¥2,700
(税込¥2,970)

グラスワイン

- Sサイズ(赤・白) ¥450
(税込¥495)
- Lサイズ(赤・白) ¥600
(税込¥660)

ノンアルコール

- アサヒドライゼロ ¥300
(税込¥330)

※20歳以上の年齢であることを確認できないお客様・運転をされるお客様へのお酒の提供はお断りさせていただいております。飲まれる場合には、タクシーや代行をお呼びします。