

# Foods

地元の旬の材料で、肉まん類は皮からすべて手作りしております。

We hand-craft every food using locally sourced seasonal ingredients. For our dine-in option, the meat buns come with a side of seasonal accompaniments.

## 季節の肉まん

竹の子やきのこ、野菜など、その季節の具材が入った肉まんです。

イトインでは味噌汁、漬物付けて定食スタイルにできます。

Seasonal Meat Buns: Filled with ingredients of the season, such as bamboo shoots, mushrooms, and vegetables.



季節の肉まん  
Seasonal Meat Bun

単品400円(税込価格440円)

味噌汁、漬物付き500円(税込価格550円)

440 yen

550 yen with miso soup and pickles

(including tax)

## ピザまん

季節の材料を使ったトマトソースとチーズを包んだオリジナルのピザまんです。

コーヒーにもよく合います。



ピザまん

単品400円(税込価格440円)

味噌汁、漬物付き500円(税込価格550円)

440 yen

550 yen with miso soup and pickles

(including tax)

## オリジナル酒まんじゅう

佐久の地酒の酒粕を使ったオリジナルの酒まんじゅうです。おやつにどうぞ。

Original Saka Manju (Sweet Buns): Our original saka manju is made using sake lees from locally produced sake. A perfect treat for snacking.



オリジナル酒まんじゅう  
Original Saka Manju

250円(税込価格275円)

275 yen (including tax)