

PLAZA IKOI weekly menu Jan 19-23

食材の仕入れ状況により、メニューを一部変更する場合がございます。 Due to ingredient availability, some menu items may change. Thank you for your understanding.

Today's special a la carte ¥560(Tax included)

MON



ロールキャベツ デミグラスソース
stuffed cabbage roll with demi-glace sauce



カキフライ タルタルソース
deep-fried oysters with Tartar sauce



TUE



タンドリーチキン
Tandoori chicken



ジャンボ肉厚アジフライ
deep-fried horse mackerel



WED



鰯の照焼き & 揚げ出し豆腐
Teriyaki Buri (grilled yellowtail with Teriyaki sauce)
& deep-fried Tofu(bean curd)



とんかつ
Tonkatsu(pork cutlet)



THU



豚ロース柚子味噌焼き & かき揚げ
grilled pork loin with Yuzu-miso sauce & mixed-vegetable Tempura



とろ〜り月見メンチカツ & かにグラタンコロケ
minced meat cutlet with soft egg
& crab gratin croquette



FRI



肉豆腐 温泉卵添え
simmered beef and Tofu(bean curd) with Onsen tamago
(Japanese style soft boiled egg)



鯖の竜田揚げ
deep-fried marinated mackerel (Tatsuta-age style)



Weekly special set meal ¥710(Tax included)



バターチキンカレー

Butter Chicken curry & rice (日替スープ・サラダ付)
(with today's soup & salad)



※日替スープのアレルゲン・動物性食品の表示は含まれていません
Note: Allergen and animal product information for the today's soup is not included.



食卓で旅行気分
世界のごはん