毎日食べたくなる
からだにおいしい
低糖質ハンバーグ

rejoyce 特製

“低糖質”ハンバーグ＆豚汁セット

（ごはんは雑穀米になります。）

デミグラスソース or ジャポネソース

（お好きな方をお選びください）

＋ドリンク＆スープ付 100g ¥1,300

ハンバーグダブル 200g プラス ¥300

ニュージーランド産の牧草牛サーロインを使用した低糖質ハンバーグ。おから・豆乳も使用しており、イソフラボンやカリウム・食物繊維など、女性に嬉しい栄養素が豊富です。

豚汁は具沢山で、一品で様々な栄養素が摂取出来ます。疲労回復に良いビタミンB1、アンチエイジングや免疫力の向上に効くミネラルやポリフェノールなど、水溶性の栄養も汁物なので、無駄なく摂取出来ます。

雑穀米に含まれるアレルギー物質：大豆、ごま、小麦

※写真は 100ｇです。

牧草牛とは

自然環境で放牧され、牧草のみで飼育された牛のことです。ニュージーランド産は隔離された環境下のため、感染病の発生もなく、検疫システムも厳しいため、安全性が高く、さらに他国のものと比べて、栄養価も高いと言われています。鉄分、亜鉛、ビタミン、ミネラル、オメガ3脂肪酸が多く含まれており、低カロリー・低脂肪と良いことづくしのお肉です。

山形屋オリジナルブランドの〈糸島豚ホワイトロースハムを使用。糸島豚の旨みを2種のチーズホワイトソースでカリッとトーストに閉じ込めました。

クロックムッシュ ¥1,300

国産の粗挽き合いびき肉を使用。スパイスの効いたキーマカレーに赤味噌を加え、ご飯がすすむ味に仕上げました。付け合わせの野菜は季節によって変わります。

和風キーマカレー ¥1,400

ルー大盛 プラス ¥200　チーズトッピング プラス ¥150

＋ドリンク

- コーヒー（HOT/ICE）
- アメリカーノ（HOT/ICE）
- 紅茶（HOT/ICE）
- おすすめ エンジェルジャスミン（HOT/ICE）
- 炭酸水
- コーラ
- オレンジジュース
- りんごジュース
- カフェラテ（HOT/ICE）
- カフェインレス（HOT）

プラス ¥100

ライス（雑穀米）
単品 ¥200

グリーンサラダ
単品 ¥300

豚汁
単品 ¥390

※表示価格は全て税込です。