

ルーマサウナ飯

サウナの仕上げはやっぱりサ飯。整った体に美味しいメニューを揃えました。京都の名店監修のメニューもご用意しています。

担々麺

DANDAN NOODLES

京都中華の名店sumire監修。白ごまをたっぷり使ったクリーミーなスープと熟成によって旨みが増したストレート生麺が美味しい名品です。

¥1,100



ルーマカレー

¥1,100

CURRY

サ飯と言えば、外せないのがカレー。ルーマのカレーはインスタ映える見た目だけでなく、本格派な味で大満足の一皿です。

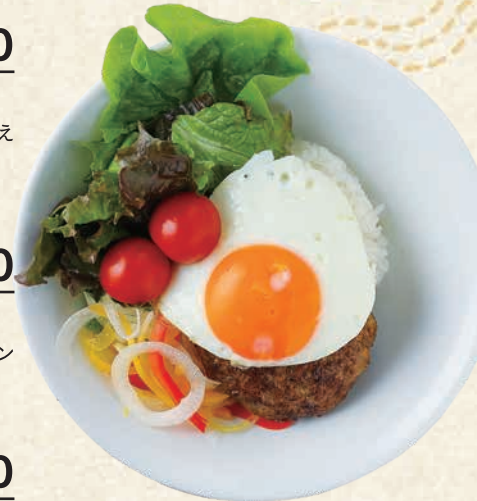
ルーマ特製

ロコモコ風ハンバーグ飯

¥1,300

HAMBURGER STEAK

ルーマブラザ特製のロコモコ風ハンバーグ飯。ふっくらしたハンバーグからあふれる肉汁にご飯がすすみます。



麻婆豆腐飯

¥1,200

MAPO TOFU

ルーマブラザ特製の麻婆豆腐飯。本格中華の麻婆豆腐をご飯にかけました。ひき肉の旨みと豆板醤の辛みがあとを引く味わいです。



自家製塩こうじ

鶏唐揚げ(ご飯・汁物付)

¥1,300

JAPANESE FRIED CHICKEN

自家製の塩こうじで漬け込んだふっくらジューシーな唐揚げ。ビールにもご飯にも合う美味しさです。



エビチリ飯

¥1,400

SHRIMP WITH CHILI SAUCE

ルーマブラザ特製のエビチリ飯。ぷりぷりのエビが美味しい中華の定番メニュー、エビチリをご飯にかけました。



京野菜ビビンバ飯

¥1,200

BIBIMBAP

京野菜の色どりが目にも美味しいビビンバ飯。しっかり野菜も摂れるヘルシーな一品。体重が気になるときもこれなら大丈夫!!

※表示価格はすべて税込価格です。



ひとり鍋



ひとり用の小ぶりな鍋。
野菜もお肉も摂れて

栄養バランスの良い
メニューです。

季節の鍋

SEASONAL
JAPANESE HOT POT

旬の素材を味わえる鍋。季節と
美味しさを両方味わえる欲張りな
鍋です。

¥1,500

鳥塩こうじ鍋

CHICKEN WITH
SALTED RICE MALT

シンプルながら旨みが強い鍋。
塩こうじがとり肉をやわらかくして
くれます。

¥1,300

豚キムチ鍋

PORK KIMCHI

キムチと豚肉の相性がバツグンの
旨辛鍋。サウナの後もうひと汗
かきたい時にもピッタリ!

¥1,300



サウナ飯side



季節のキムチ

¥300

SEASONAL KIMUCHI

季節の野菜をキムチにしました。ピリッとした辛さ
がクセになる定番メニュー。ちょっと一品欲しい時
にもおススメ。



京野菜水キムチ

¥350

KYOTO VEGETABLES KIMUCHI

韓国ではおなじみの水キムチを京野菜で作りました。
漬け汁(スープ)も一緒に味わってみてください。

サラダ(チョレギ)

¥500

CHOREGI SALAD

ごま油の香りが食欲をそそるサラダ。ごま油ベース
のドレッシングで、しっかり野菜を食べられます。



蒸し鶏

¥300

STEAMED CHICKEN

鳥のムネ肉をしっとり柔らかく仕上げました。たん
ぱく質を取りたい方やカロリーが気になる方にも
おススメ。



※表示価格はすべて税込価格です。