

Lunch Menu



牛ロースステーキ ～ 赤ワインソース ～

パン又はライス・サラダ・スープ

豪州牛をミディアムレアで焼き上げ
自家製赤ワインソースとエシャロットで
お召し上がりいただく一品です。

2,500 円 (税別)



美明豚のロースカツ膳

小鉢・香の物・御飯・味噌汁

1,900 円 (税別)



冷し坦々麺

薬味ご飯・飲茶

程よい酸味と唐辛子の辛味が効いた
冷し坦々麺スープに練りごま・アーモンド
ピーナッツを加えあっさりとした中にも
コクのある味わいに仕上げました。

1,700 円 (税別)

MEMBER'S LUNCH 各 1,000 円 (税別)

ビーフカレー又は坦々麺
(こちらは単品でのご用意になります。)



鮭山かけ丼

小鉢・香の物・味噌汁

2,000 円 (税別)

Lunch Menu



なめこおろし蕎麦

とんぶりご飯・香の物

1,700 円 (税別)



魚介類のトマト煮 バターライス添え

パン・サラダ・スープ

舌平目をメインとした魚介類を自家製
トマトソースでさっぱりと煮込みました。
お好みでバターライスを残ったソースで和え
リゾット風にしてお召し上がりください。

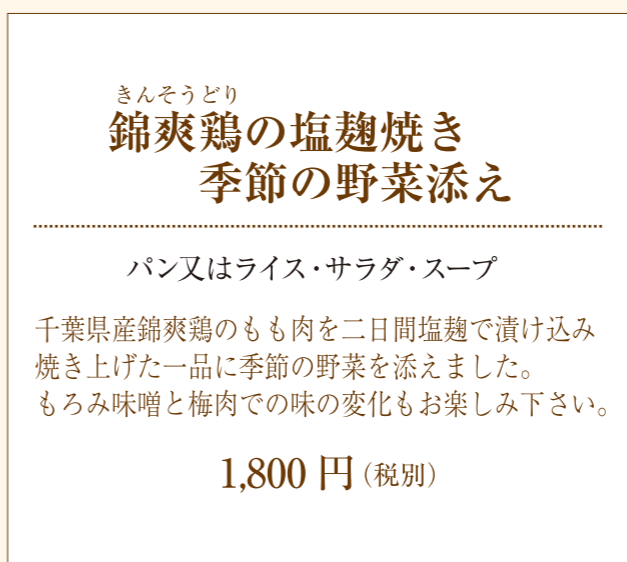
1,900 円 (税別)



ビーフカレー

サラダ

1,600 円 (税別)



錦爽鶏の塩麴焼き 季節の野菜添え

パン又はライス・サラダ・スープ

千葉県産錦爽鶏のもも肉を二日間塩麴で漬け込み
焼き上げた一品に季節の野菜を添えました。
もろみ味噌と梅肉での味の変化もお楽しみ下さい。

1,800 円 (税別)

※お米は千葉県産コシヒカリを使用しています。