

Lunch Menu for July | 7月のメニュー



「海鮮ちらし寿司」 茶碗蒸し・小鉢・吸い物  
 "Sushi" with Various Kinds of Seafood W/ Savory Egg Custard, Small sided dish, and Soup  
 盛夏のみぎり・・・空の青さが夏らしく輝きを増し向日葵の花が映える季節となりました。  
 今月は新鮮な海鮮をふんだんにのせた華やかなちらし寿司をご用意いたしました。  
 さっぱりと酢飯が爽やかな一品です。どうぞご賞味ください。

※一日限定30食  
 limited to 30 meals

3,500円(税込)



特選カルビ重  
 Japanese Beef Short Ribs On Rice Bowl  
 W/Chinese Soup and Korean Pickled  
 スープ・キムチ・ナムル  
 3,500円(税込)



冷やし蕎麦  
 いなり寿司  
 Cold "Soba" Noodles  
 with "Hani-Sushi"  
 温又は冷  
 2,200円(税込)



冷やし中華  
 点心デザート  
 Cold Noodles "Chinese Style"  
 W/ Eggrolls and Dessert  
 2,200円(税込)

MEMBER'S LUNCH

・ビーフカレー(単品)・せいろ蕎麦(単品) ..... 各1,100円(税込み)  
 (こちらはメンバー様のみご注文いただけます。These items are available to members only.)



ビーフカレー  
 Curry and Rice with Stewed Beef  
 W/Salad  
 サラダ 2,200円(税込)



魚介のセビーチェ風スパゲッティ  
 Pasta with Seafood of Ceviche Style  
 W/Salad and Dessert  
 サラダ・デザート 2,200円(税込)



黒酢豚  
 ご飯・スープデザート  
 Sweet and Sour Pork with Black Vinegar  
 W/Rice, Soup, Dim Sum and Dessert  
 2,500円(税込)



ズッキーニと  
 生ハムのピッツァ  
 Pizza with Zucchini and Raw Ham  
 ※一日限定16枚  
 limited to 16 meals  
 2,200円(税込)



“チキンソテーアラビアンソース”  
 サラダ・パンorライス  
 Chicken Saute with Arabian Sauce  
 W/Bread or Rice and Salad  
 静岡県産の美味鶏を香ばしく  
 焼き上げました。  
 ピリリとスパイスの利いた  
 アラビアンソースでお召し上がりください。  
 2,500円(税込)

※SDGs  
 食品ロス軽減の為、量の調節はスタッフまでお申し付けください。  
 ※価格は全て税込表示となります。  
 ※国産米使用

PREMIUM LUNCH

国産うなぎ  
 Rice Bowl Topped with Grilled Eel

暖かな太陽と名水のもとに育った国産のうなぎ・・・  
 料理長秘伝のたれで一串一串丁寧に焼き上げました。  
 あっさり上品な味わいをお楽しみください。

¥6,500 (税込)

小鉢/香の物/吸い物 ※一日限定30食

PREMIUM LUNCH

牛カツ膳  
 Beef Cutlet

牛肉本来の脂の甘さと濃厚な肉の旨みを味わう贅沢なひと時・・・  
 高温で短時間でサクッと揚げた牛カツは赤みが綺麗なレアな仕上がりに。  
 口に広がる旨みとサクサクの衣の食感をお楽しみいただけます。

¥4,500 (税込)

小鉢/ご飯/香の物/味噌汁 ※一日限定30食