

Lunch Menu for August | 8月のメニュー



「国産牛と帆立貝の陶板焼き」 ご飯・小鉢・香の物・味噌汁 3,500円(税込)
Ceramic Grilling of Japanese Beef and Scallop W/ Rice, Small sied dish, Pickled, and Miso Soup

—— 甚夏のみぎり・・・降りしきる蝉の声に、夏の盛を感じる季節となりました。 ——

今月はジュウジュウと音を立てて焼ける国産牛の香ばしい香りと帆立の香りが食欲そそる贅沢な一品です。どうぞご賞味ください。



和牛石焼ビビンバ
Stone-Grilled Bibimbap with Japanese Beef
W/ Soup, korean Pickled and Dessert
スープ・キムチ・デザート
3,500円(税込)



三味蕎麦
ちりめんご飯
Three different Ingredients
of Japanese Cold "Soba"
2,200円(税込)
温 又は 冷



冷やし担々麺
クラゲサラダ・デザート
Cold "Dan Dan" Noodles
W/ Jelly-Fish Salad
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)



ヤリイカと大葉のジェノベーゼ
Genovese with Spear Squid and Macrophyll
W/Salad and Dessert
サラダ・デザート 2,200円(税込)



豚と茄子のピリ辛炒め
ご飯・スープ・デザート
Eggplant and Pork Stir Fry
with Spicy Sauce
2,600円(税込)
W/Rice, Soup, Dim Sum and Dessert



オイルサーディンと
夏ねぎのピッツァ
Pizza with Oil-Sardines
and Summer Onion
※一日限定16枚
limited to 16 meals
2,200円(税込)



”美味鶏の香草パン粉焼き”
～ケッカソース
サラダ・パンorライス
Grilled Chicken on Covered of
Herb Breadcrumbs with Cheek Sauce
W/Bread or Rice and Salad
美味鶏をハーブと合わせた細かい
パン粉でサクッと焼き上げました。
さっぱりした味わいのトマトソースで
お召し上がりください。
2,600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

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。
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

PREMIUM LUNCH

国産うな重

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