

Lunch Menu for September 9月のメニュー



※一日限定30食
limited to 30 meals

「海老と野菜の天重」 小鉢・香の物・味噌汁 3,500円(税込)
Prawns and Vegetables of Tempura on Rice Bowl w/Small sided dish, Pickled, and Miso Soup

秋涼の候...木の葉のそよぎに、少しずつ秋を感じる季節となりました。

今月は薄い衣で軽い口当たりの天婦羅をふんだんに乗せた天重をご用意いたしました。海老の甘みや野菜の瑞々しいさが口いっぱいにひろがります。どうぞご賞味ください。



鉄板牛ステーキ
Beef Steak or Iron Plate
W/Bread or Rice and Salad
サラダ・パンorライス
3,500円(税込)



稲庭うどん
三種の前菜
"Hanawa" Udon
with Small Pieces
2,200円(税込)
温又は冷



鶏塩ラーメン
点心・デザート
"Ramen" with Chicken
on Salt Base Soup
W/Dim Sum 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)



サンマと舞茸のペペロンチーノ
Peperoncino Pasta with Pacific Saury
and Maitake Mushroom W/Salad and Dessert
サラダ・デザート 2,200円(税込)



美味鶏の唐辛子炒め
ご飯・スープ・デザート
Chicken Stir Fry with Chili Pepper
W/Rice, Small Salad, and Dessert
2,500円(税込)



サルシッチャと
茸のピッツァ
Pizza Topped with
Saliscia and Mushroom
※一日限定16枚
limited to 16 meals
2,200円(税込)



”ふじのくににポークのソテー”
～ソースシャスール～

サラダ・パンorライス
"Fuji No Kuni" pork saute'
with Sauce Chasseur
W/Bread or Rice and Salad

富士山の麓の清らかな環境で
育てられた豚肉と茸のソースで
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

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