

Lunch Menu for October

10月のメニュー



※一日限定30食
limited to 30 meals

「ばらちらし寿司」 土瓶蒸し・小鉢・香の物 3,500円(税込)

"Sushi" with Various Kinds of Seafood with Small sided dish, Pickled, and Special Japanese Soup

紅葉の候・・・柿の実が日に日に赤さが増していく季節となりました。

今月は新鮮な海の幸をたっぷり詰め込んだばらちらし寿司をご用意いたしました。
8種類の海鮮を色鮮やかに散らした一品です。どうぞご賞味ください。



石焼麻婆茄子

Stone Grilled" Mapo Eggplant"
with Rice Chinese Soup, and desert
ご飯・スープ・デザート
2,500円(税込)



Cold "Soba" Noodles
with "Tempura"

天せいろ蕎麦

2,200円(税込)



海鮮湯麺
点心・デザート
"Ramen" with Seafood,
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
with Small Salad
サラダ 2,200円(税込)



美味鶏と秋野菜のロースト

Roast Chicken and Baked Autumn Vegetables,
with Bread or Rice and Small Salad
サラダ・パンorライス 2,500円(税込)



Pasta with Shrimp and Tomato
with Small Salad and desert

海老とトマトのパスタ

2,200円(税込)



ブラウンマッシュルームと
イタリアンサラミのピッツア
Mushroom and Italian Salami

※一日限定16枚
limited to 16 meals

2,200円(税込)



”和牛ハンバーグ”
～茸とクリームソース～

サラダ・パンorライス

Japanese Beef Hamburger
with Mushroom Cream Sauce
with Bread or Rice and Small Salad

厳選した和牛ハンバーグを人気の
デミグラスソースと茸クリームソースで
ご用意いたしました。
どうぞご賞味くださいませ。

3,500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

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