

## Lunch Menu for November | 11月のメニュー



「鯛茶漬け」 刺身・煮物・焼き物・ご飯・香の物

3,500円(税込)

Porridge with Boiled Sea Bream with Small sided dish, Pickled, and Rice

晩秋の候・・・霜月の風にぬくもりを感じながら、今だけの味覚をそっと器にのせました。

今月は鯛のお刺身を特製の胡麻タレにつけて、まずはそのまま丼にして  
2膳目は薬味を入れてお茶漬けでさっぱりと。お好みでお味を変えてお楽しみいただけます。



ふじのくにポーク膳

ご飯・小鉢・香の物・味噌汁

"Fuji-no-kuni" Pork Sashimi with Ginger Sauce  
with Rice small sided, pickled, and miso soup  
2,600円(税込)



せいろ蕎麦  
鮭の井

Cold "Soba" Noodles,  
Salmon and Salmon  
Rice on Rice Bowl  
2,200円(税込)



チャーシュー麺  
点心・デザート  
"Ramen" with Char Shu Pork  
Dim Sum and dessert  
2,300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)



ボルチーニクリームのフェットチーネ

Fettuccine with Porcini Cream.  
Small Salad, and Dessert

サラダ・デザート 2,200円(税込)



美味鶏と野菜の黒酢  
(ご飯・スープ・デザート)  
Chicken and Seasonal Vegetables  
with Black Vinegar Sauce,  
with Rice Chinese Soup, and dessert  
2,600円(税込)



ピッツアマルゲリータ  
Pizza Margherita

※一日限定16枚  
limited to 16 meals

2,200円(税込)



特製メンチカツ

サラダ・パンorライス

Minced Meat Cutlet  
with Bread or Rice and Small Salad

今月は和牛とキャベツがたっぷり入った  
メンチカツをご用意いたしました。  
食感を楽しんでいただけるよう  
どちらも粗目に刻んでいるのが特徴です。  
特製のデミグラスソースでお召し上がりください。

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