

## Lunch Menu for December | 12月のメニュー



Rice, Small-sized dish, Pickled, and Miso Soup

「すき焼き膳」ご飯・小鉢・香の物・味噌汁

"Sukiyaki" sliced beef, fried rapidly with vegetables and sauce

霜寒のみぎり…冬空の下、寒椿が美しい季節となりました。

今月は寒い季節に嬉しいすき焼き膳をご用意いたしました。甘さ控えめでほど良い味わいの割り下でお好みの煮加減でお楽しみいただけます。身体の温まる一品をどうぞ賞味ください。

※一日限定30食  
limited to 30 meals

3,500円(税込)



海老のチリソース  
Shrimp Chile Sauce  
with Rice Chinese Soup, and dessert  
スープ・デザート  
2,700円(税込)



鴨せいろ蕎麦  
Cold "Soba" Noodles with  
Baked Sliced Duck  
温又は冷  
2,200円(税込)



アサリ海苔塩ラーメン  
点心・デザート  
"Ramen" with Clams and  
Seaweed based on  
Dim Sum and Dessert  
2,200円(税込)

### MEMBER'S LUNCH

・バーチキンカレー(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.)

## 国産うな重

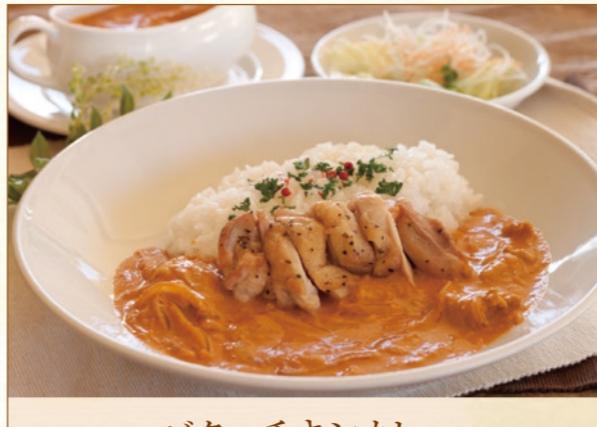
Rice Bowl Topped with Grilled Eel

暖かな太陽と名水のまとうに育った国産のうな重…  
料理長秘伝のたれで一串一串丁寧に焼き上げました。  
あつ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



バーチキンカレー  
Butter Chicken Curry and Rice  
with Salad  
サラダ 2,200円(税込)



茸のラグーソーススパゲッティーニ  
Pasta with Ragu Sauce of Mushrooms,  
with Salad and Dessert  
サラダ・デザート 2,200円(税込)



ふじのくにポークのブレゼ  
マスタードクリームソース  
サラダ・パン or ライス  
Braised Pork of "Fuji-no-Kuni" Brand  
with Mastered Cream Sauce  
With Bread or Rice and Salad  
2,600円(税込)



クワトロフォルマッジ  
Quattro Formaggi  
2,300円(税込)



"ビーフシチュー"

サラダ・パンorライス

Beef Stew  
with Bread or Rice and Salad

じっくりと時間をかけて煮込んだ  
柔らかな牛肉に、コクと旨味が凝縮した  
デミグラスソースの贊沢ビーフシチューを  
どうぞ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

## 牛カツ膳

Beef Cutlet

PREMIUM LUNCH

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