

Lunch Menu for December | 12月のメニュー



「すき焼き膳」 ご飯・小鉢・香の物・味噌汁 3,500円(税込)

"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ご賞味ください。



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
専(飯)

Cold "Soba" Noodles with
Baked Sliced Duck

2,200円(税込)

温又は冷



アサリ海苔塩ラーメン
点心・デザート
"Ramen" with Clams and
Seaweeds based on
Salty Flavor
Dim Sum and Dessert

2,200円(税込)

MEMBER'S LUNCH

・バターチキンカレー(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.)



バターチキンカレー

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.

2,600円(税込)

With Bread or Rice and Salad



クワトロフォルマッジ
Quattro Formaggi

※一日限定16枚

limited to 16 meals

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贅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

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