

Lunch Menu for January

| 1月のメニュー



「和牛のデミグラスハンバーグ」 サラダ・パンorライス

Demi-Glace Hamburger With Bread or Rice and Salad

——霜寒のみぎり…冬空の下、寒椿が美しい季節となりました。——

今月は和牛の旨みを丁寧に引き出したハンバーグに、時間をかけて仕上げた芳醇なデミグラスソースを合わせた、贅沢な一皿です。どうぞご賞味ください。

※一日限定30食
limited to 30 meals

3,500円(税込)



広島県産カキフライ膳

Fried Oysters
with Rice small sieh, pickled, and miso soup
ご飯・小鉢・香の物・味噌汁

2,800円(税込)



鍋焼
あうどん

太巻

"Tendon" Noodles with Various
Vegetables, Chicken, and Rice
Cake in Hot Pottery,
and Thick Sushi Roll

2,300円(税込)



豆乳味噌ラーメン

ザーサイ・デザート

Soy-Milk "Miso" Soup Ramen
Sichuan Pickled Mustard
Stems, Dessert

2,300円(税込)

MEMBER'S LUNCH

・ビーフカレー(単品)・きつねうどん(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.)

¥6,500 (税込)

小鉢/香の物/吸い物

※一日限定30食



ビーフカレー
Curry and Rice with Stewed Beef
with Small Salad

サラダ 2,300円(税込)



美味鶏のクリームソーススパゲッティー
Cream Sauce Spaghetti with Chiken
with Salad and Dessert

サラダ・デザート 2,300円(税込)



石焼あんかけ飯
スープ・デザート
Stewed Vegetables and Seafood Over
Rice in Stone Pottery
with Soup and dessert

2,300円(税込)



パンチエッタと
カリフラワーのピツツア
Pizza with Pancetta and Cauliflower

2,200円(税込)



“ふじのくにポークのサクサクかつ重”
ご飯・小鉢・香の物・味噌汁

“Fuji-No-Kuni” Stewed Pork on Rice
with small sieh, pickled, and miso soup

だし香る卵とじの上に揚げたての
サクサクカツを重ねた

ふじのくにポークの旨みを味わえるかつ重です。
添えたわさびと塩で味の変化も
お楽しみいただけます。

2,700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

国産 うな重

Rice Bowl Topped with Grilled Eel

暖かな太陽と名水の恵み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



¥4,500 (税込)

小鉢/ご飯/香の物/味噌汁

※一日限定30食

PREMIUM LUNCH

牛カツ膳

Beef Cutlet