

## 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 3,500円(税込)  
Demi-Glace Hamburger With Bread or Rice and Salad

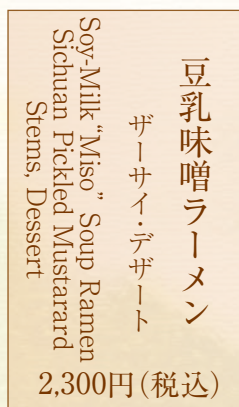
—— 霜寒のみぎり・・・冬空の下、寒椿が美しい季節となりました。 ——  
今月は和牛の旨みを丁寧に引き出したハンバーグに、時間をかけて  
仕上げた芳醇なデミグラスソースを合わせた、贅沢な一皿です。どうぞご賞味ください。



広島県産カキフライ膳  
Fried Oysters  
with Rice small siew, pickled, and miso soup  
ご飯・小鉢・香の物・味噌汁  
2,800円(税込)



鍋焼きうどん  
大巻の  
"Udon" 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・ネザート  
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.)



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パグッティー  
Cream Sauce Spaghetti with Chicken  
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)



※一日限定16枚  
limited to 16 meals

パンチエッタと  
カリフラワーのピツア  
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 siew, 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