

Lunch Menu for February | 2月のメニュー



「芝海老と小柱の天まぶし」 小鉢・香の物・茶碗蒸し 2,800円(税込)
“Tempura” of Shrimp and Trabecular With small sieh, Chawanmushi

—— 節分の候・・・寒さの中にも春の訪れを感じる頃となりました。 ——

芝海老・小柱・三つ葉のシンプルなかき揚げです。はじめに「天井」としてしっかりと、次にお出汁をかけて「天茶漬け」としてさらさらと。一品で二度お楽しみいただけます。



ふじのくにポークの生姜焼き膳
Stir fried “Fuji-No-Kuni” Pork “Shogayaki” Style
with raisu, small sieh, pickled, and miso soup
ご飯・小鉢・香の物・味噌汁 2,700円(税込)



カレーつけ蕎麦
季節の天婦羅
Cold “Soba” Noodles
with Curry Flavor
and Seasonal Tempura 2,300円(税込)



自家製練り胡麻担々麺
胡麻団子・デザート
“Dan-Dan Noodles”
with Sesame Paste
With 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 2,300円(税込)



牡蠣と春菊のスパゲッティ
Pasta with Oyster & Crown Chrysanthemum
with Salad and Dessert
サラダ・デザート 2,300円(税込)



石焼麻婆豆腐
ご飯・スープ・デザート
Stone Grilled “Maipo Tohu”
with raisu, soup, and dessert 2,500円(税込)



アンチョビと
カマンベールのピッツァ
Pizza with Anchovies & Camembert
※一日限定16枚
limited to 16 meals 2,200円(税込)



”美味鶏のソテー エピスのソース”
サラダ・パンorライス

Chicken Saute with Epice Sauce
With Bread or Rice and Salad

旨み豊かな美味鶏を香ばしくソテーし
数種類のスパイスを効かせた
エピスソースで仕上げた
風味豊かな一皿となっております。

2,500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