

Lunch Menu for April

4月のメニュー



※一日限定30食
limited to 30 meals

「海鮮ちらし寿司」茶碗蒸し・小鉢・吸い物 3,800円(税込)
Seafood "Chirashi" Sushi with Steamed Egg Custard, Small sided dish, and Clear Soup
春暖のみぎり・・・やわらかな春風に心華やく季節がやってきました。
今月は新鮮な海鮮をふんだんにのせた華やかなちらし寿司をご用意いたしました。
さっぱりと酢飯が爽やかな一品です。どうぞご賞味ください。



春キャベツの回鍋肉
Stir Fried Pork Belly with Spring-Cabbage
with Rice, Soup, Dim sum and Dessert
ご飯・スープ・デザート
2,500円(税込)



せいろ蕎麦
季節の小天井
Cold "Soba" Noodles
and Mini Tempura Rice Bowl
2,300円(税込)



鶏白湯麺
点心・デザート
Chicken "Paitan" Hot Noodles
with Dim Sum, 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)



美味鶏のソテー季節のロースト野菜添え
Chicken Saute with Spring Roasted Vegetables
with Bread or Rice and Salad
サラダ・パンorライス 2,500円(税込)



ボンゴレビアンコ
サラダ・デザート
Vongole Bianco
with Salad and Dessert
2,300円(税込)



釜揚げしらすと青葱のピッツァ
Pizza with Boiled Whitebait and Green Onion
2,200円(税込)
※一日限定16枚
limited to 16 meals



”和牛のグリルチーズハンバーグ”
サラダ・パンorライス
Japanese Beef Hamburger
Grilled Cheese on Top
with Bread or Rice and Salad
和牛の旨みを閉じ込めたハンバーグに
オランダ産ゴーダチーズを重ねて
香ばしく焼き上げた
コク深く贅沢な味わい一品です。
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。



¥5,500 (税込)

小鉢/ご飯/香の物/味噌汁

※一日限定30食

PREMIUM LUNCH

国産うなぎ

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