

Lunch Menu for May | 5月のメニュー



※一日限定30食  
limited to 30 meals

「駿河御膳」茶碗蒸し・ご飯・香の物・味噌汁 3,500円(税込)  
"Suruga" Special ( Several kinds of "Sashimi", Small Dishes, Rice and Miso-Soup )  
—— 緑風のみぎり・・・大空を泳ぐ鯉のほりに心も晴れ晴れするような好季節です。——  
今月は駿河湾で水揚げされた魚を華やかなお造りの盛り合わせをご用意いたしました。  
新鮮な旬の味覚をお楽しみいただけます。



和牛メンチカツ膳  
Japanese Beef Minced Meat Cutlet  
with Rice, Small Sided dish, Pickles and Miso soup  
ご飯・小鉢・香の物・味噌汁  
3,500円(税込)



せいろ蕎麦  
三種の前菜  
Japanese Cold Noodles "SOBA"  
and Assortment of three appetizers  
2,300円(税込)



ワンタン麺  
点心デザート  
Wonton 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)



しらすのジェノベーゼ  
Genovese with Whitebait  
with Salad and Dessert  
サラダ・スープ 2,300円(税込)



五目あんかけご飯  
スープデザート  
Stewed Vegetables and Seafood Over Rice  
with Soup, Dim sum and Dessert  
2,500円(税込)



パンチエッタと  
ルッコラのピッツァ  
Pizza with Pancetta and Arugula

※一日限定16枚  
limited to 16 meals

2,200円(税込)



”ふじのくに”ポークのグリリエ  
～パプリカソース～  
サラダ・パンorライス

Grilled "Fuji-No-Kuni" Pork with Paprika Sauce  
with Bread or Rice and Salad

旨み豊かなふじのくにポークを香ばしく焼き上げ  
甘みとコクを丁寧に引き出したパプリカソースが  
上質な味わいを引き立てます。  
どうぞご賞味くださいませ。

2,600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。 ※国産米使用

※価格は全て税込表示となります。

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