

Lunch Menu for June | 6月のメニュー



※一日限定30食
limited to 30 meals

「桜海老としらすのわっば飯御膳」 お造り・桜海老のかき揚げ・味噌汁 3,500円(税込)

Sakura Shrimp and Whitebait on Special Seasoned Rice In Cedar Plank Box with Small Sied dish, Pickles and Miso soup

入梅のみぎり・・・雨に紫陽花の花が鮮やかに映える季節となりました。

今月は駿河湾産の桜海老と釜揚げしらすを贅沢に使用し、風味豊かなわっば飯に仕上げました。海の恵を繊細に味わう、上品な一品をどうぞお楽しみください。



牛サーロインと三角バラの焼肉重
Beef Sirloin Steak and Triangular Ribs On Rice Bowl
with Small Sied dish, Pickles and Miso soup
小鉢・香の物・味噌汁
3,500円(税込)



せいろ蕎麦
Cold Soba Noodles
and Rice-Bowl With Tuna On Top
鮎漬け丼
2,300円(税込)



酸辣湯麺
Hot and Sour Soup
-Ramen Chinese Style
with Dim sum, Dessert
点心デザート
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)



海老とにんにくのトマトスパゲティ
Pasta with Shrimp and Garlic
with Salad and Dessert
サラダ・デザート 2,300円(税込)



美味鶏のカシニューナッツ炒め
Chicken and Cashew Nuts Stir Fry
with Soup, Dim sum and Dessert
ご飯・スープ・デザート
2,400円(税込)



※一日限定16枚
limited to 16 meals

サーモンと
クリームのピッツァ
Pizza Topped with Salmon and Cream Cheese
2,200円(税込)



「ふじのくにポーク」
ミラノ風カツレット
～ケッカソース
サラダ・パンorライス

「Fuji-no-kuni」Pork Cutlet with Milano-Style
with Bread or Rice and Salad
ふじのくにポークを香ばしく
ミラノ風カツレットに仕上げました。
トマトの酸味とバルサミコ酢のコクを
効かせた一品です。

2,800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