

Lunch Menu for July | 7月のメニュー



※一日限定30食
limited to 30 meals

「鰯づくし御膳」お造り・アジフライ・香の物・小鉢・ご飯・味噌汁 2,800円(税込)

Various kinds of Horse Mackerel with Small Sied dish, Pickles and Miso soup

梅雨明けが待ち遠しい向暑のみぎり、雨上がりの空の青さが夏らしく輝きを増してきました。

今月はこれからが一番脂がのる旬の鰯をたっぷりと詰め込んだ御膳をご用意いたしました。

お造り・アジフライと季節の香りをお楽しみいただける一品です。



豚バラ肉と茄子のピリ辛炒め

Stir Fried Pork Belly and Eggplant with Spicy Sauce
with Soup, Dim sum and Dessert

ご飯・スープ・デザート

2,600円(税込)



三味蕎麦
かき揚げ・ちりめん・ご飯
Cold "Soba" Noodles Absorption
Tempura and dried sardine rice

2,300円(税込)



冷やし担々麺
点心・デザート
Cold "Dan Dan" Noodles
with Meat/Bean, 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)



チキンソテーアラビータソース

Chicken Saute with Arabian Sauce
with Bread or Rice and Salad

サラダ・パンorライス 2,500円(税込)



魚介のセビーチェ風スパゲティ
サラダ・デザート
Pasta with Seafood of Ceviche Style
with Salad and Dessert

2,300円(税込)



オイルサーディンと
青葱のピッツァ
Pizza with Oil-Sardines and Green Onion

※一日限定16枚
limited to 16 meals

2,100円(税込)



大麦牛のタリアータ

冷製スープ・サラダ・パンorライス

Barly Cow Tagliata with Cold Soup
with Bread or Rice and Salad

厳選した大麦牛を香ばしく焼き上げ

芳醇なバルサミコソースを合わせました。

彩り豊かな野菜とともに

お楽しみください。

3,500円(税込)

※SDGs

※価格は全て税込表示となります。

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

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