

Lunch Menu for August | 8月のメニュー



「蟹ちらし寿司」 小鉢・香の物・味噌汁 3,500円(税込)

Crab Chirashi Sushi with Small sided dish, Pickled, and Miso Soup

―― 甚夏のみぎり・・・降りしきる蝉の声に、夏の盛を感じる季節となりました。――

厳選した蟹のほぐし身をふんだんに散りばめ、彩り豊かに仕上げました。

蟹本来の豊かな旨みを存分にご堪能いただける華やかな一品です。



和牛石焼ビビンバ

Japanese Beef short Ribs on Stone Grilled Bibimbap
W/ Soup, Korean Pickled and Dessert

スープ・キムチ・デザート

3,500円(税込)



冷やし蕎麦
稲荷寿司
Cold "Soba" Noodles
with "Tari-Sushi"

2,300円(税込)



冷やし中華
点心・デザート
Cold Chinese Noodles
W/ Spring Roll and 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)



ヤリイカと大葉のジェノベーゼ

Genovese with Spear Squid and Macrophyll
W/ Salad and Dessert

サラダ・デザート 2,300円(税込)



美味鶏の油淋鶏
ご飯・スープ・デザート
Chinese Style Fried Chicken
Sesame Oil Sauce

w/ Rice, Soup and Dessert

2,500円(税込)



夏野菜と
パンチエッタのピッツア
Pizza with Summer
Vegetables and
Pancetta

※一日限定16枚

limited to 16 meals

2,200円(税込)



“ふじのくに”ポークのソテー
～マスタードソース

冷製スープ・パンorライス

Grilled Pork of "Fuji-No-Kuni" Brand
with Mastered Cream Sauce
and Soup, Bread or Rice

香ばしく焼き上げた“ふじのくに”ポークを
デミグラスソースと粒マスタードソースで
仕上げた、ほどよい酸味が爽やかな一品です。

2,700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。
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