

Lunch Menu for September | 9月のメニュー



「国産牛と帆立貝の陶板焼き」 ご飯・小鉢・香の物・味噌汁 3,500円(税込)
Ceramic Grilling of Japanese Beef and Scallop W/ Rice, Small sided dish, Pickled, and Miso Soup

秋晴れのみぎり・・・木々を渡る涼風にほんのり秋の到来を感じます。

今月は厳選した国産牛と甘みのある帆立貝を陶板にてお好みの加減で焼き上げていただく贅沢な一品です。焼きたてならではの香りと味わいをお楽しみください。



美味鶏の唐辛子炒め
Chicken Stir Fry with Chili Pepper
eith Rice, Soup, and Desert
ご飯・スープ・デザート
2,500円(税込)



天せいろ蕎麦
季節の天婦羅
Cold "Soba" Noodles
with Seasonal Tempura
2,300円(税込)



ジャージャー麺
中華冷菜・デザート
Zhang Noodles
W/Dim Sum 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)



サンマと舞茸のペペロンチーノ
Pepperocino Pasta with Pacific Saury
and Maitake Mushroom with Salad and Dessert
サラダ・デザート 2,300円(税込)



ふじのくにポークのロティ
フォンデュ・ド・トマト
冷製スー・パン又はライス
Roasted "Ruinokuni Pork"
with Tomato Fondue Sauce
2,700円(税込)



サルシッチャと茸のピッツァ
高温窯で焼き上げたシェフ自慢の一品です。
Pizza Topped Salsiccia and Mushroom
※一日限定16枚
limited to 16 meals
2,200円(税込)



“鉄板和牛のハンバーグステーキ”
〜ソースシヤスール
サラダ・パンorライス
Japanese Beef Hamburger Steak
with Sauce Chasseur
W/Bread or Rice and Salad
和牛100%のハンバーグを
鉄板焼きにてご用意いたしました。
ゴーダチーズと茸のソースが
相性のいい一品です。
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。※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