

Lunch Menu for October 10月のメニュー



w/ "Matsutake" Mushroom and Ginkgo Nut Soup

※一日限定30食
limited to 30 meals

「秋のわっぱ飯」 わっぱ飯・土瓶蒸し・小鉢・香の物 3,500円(税込)

Autumu Salmon,Chicken Meatballs, Japanese Mashroom on Special Seasoned Rice

—— 清秋のみぎり・・・御殿場も金木犀の香りに四季の移ろいを感じる頃となりました。——

今月は旬の味覚を彩り豊かに詰め込んだ季節限定のわっぱ飯をご用意いたしました。御殿場の美味しいコシヒカリを料理長秘伝の出汁で上品なお味に炊き上げました。どうぞご賞味ください。



石焼麻婆茄子
Stone Grilled" Mapo Eggplant"
with Rice Chinese Soup, and desert
ご飯・スープ・デザート
2,500円(税込)



せいろ蕎麦と
三種の前菜
Cold "Soba" with Tempura
Pike-Sushi, Duck Loin

2,300円(税込)



海鮮湯麺
点心・デザート
"Ramen" with Seafood,
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)



美味鶏のロースト
Roast Chicken and Baked Autumn Vegetables,
with Bread or Rice and Small Salad
サラダ・パンorライス 2,600円(税込)



ふじのくにポークの
ラグーソースパスタ
サラダ・デザート
"Fuji-No-Kuni" Brand on Ragu Sauce
w/ Salad and Dessert

2,300円(税込)



※一日限定16枚
limited to 16 meals

ブラウンマッシュルームと
イタリアンサラミのピッツア
Pizza Topped with Brown Mushroom
and Italian Salami

2,200円(税込)



“特製ビーフシチュー”

サラダ・パンorライス

Original Beef Stew
with Bread or Rice and Salad

じっくりと時間をかけて煮込んだ
柔らかな牛肉に、コクと旨味が凝縮した
デミグラスソースの贅沢ビーフシチューを
どうぞお召し上がりください。

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