Lunch Menu for November | 11月のメニュー

「海老と野菜の天重」 茶碗蒸し・小鉢・香の物・味噌汁 3,500円(税込)

Prawns and Vegetables of Tempura on Rice Bowl with Small sied diah, Pickled, and Miso Soup

秋涼の候・・・木の葉のそよぎに、少しずつ秋を感じる季節となりました。

今月は薄い衣で軽い口当たりの天婦羅をふんだんに乗せた天重をご用意いたしました。
海老の甘みや野菜の瑞々しいさが口いっぱいにひろがります。どうぞご賞味ください。

黒酢酢豚
Pork and Seasonal Vegetables
with Black Vinegar Sauce,
ご飯・スープ・デザート
2,600円(税込)

せいろ蕎麦
鮪の小丼ぶり
Cold "Soba"
with Tuna Rice Bowl
2,300円(税込)

五目あんかけ麺
点心・デザート
Vegetable and
Seafood "Ramen"
W/ Dimsum 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)

美味鶏のソテー レモンバターソース
Chicken Saute with Lemon Butter Sauce
w/Bread or Rice and Small Salad
サラダ・パンorライス 2,600円(税込)

ポルチーニクリームの
フェットチーネ
サラダ・デザート
Fettuccine with Porcini Cream
2,300円(税込)

クワトロフォルマッジ
Quattro Formaggi Pizza
高温窯で焼きあげたシェフ自慢の
ナポリ風ピッツァです。
2,300円(税込)

特製メンチカツ
サラダ・パンorライス
Minced Meat Cutlet
with Bread or Rice and Small Salad

今月は和牛とキャベツがたっぷり入った
メンチカツをご用意いたしました。
食感を楽しんでいただけるよう
どちらも粗目に刻んでいるのが特徴です。
特製デミグラスソースでお楽しみください。

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