

Lunch Menu for April | 4月のメニュー



※一日限定30食
limited to 30 meals

「駿河御膳」 茶碗蒸し・ご飯・香の物・味噌汁 3,000円(税込)

"Suruga" Special (Several kinds of "Sashimi", Steamed egg custard, Rice and Miso-Soup)

春暖のみぎり・・・やわらかな春風に心華やく季節がやってまいりました。

今月は駿河湾で水揚げされた魚を華やかなお造りの盛り合わせをご用意いたしました。
新鮮な旬の味覚をお楽しみいただけます。



ふじのくににポークの鉄板焼き

ご飯・小鉢・香の物・味噌汁

Baked Pork on Iron Plate with Garlic Sauce
W/ Rice, Small Dish, Pickles, Miso-Soup

2,600円(税込)



せいろ蕎麦

季節の小天井

Cold "Soba" Noodles with "Tempura"

2,100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
W/salad

サラダ 2,000円(税込)



W/ Salad and dessert

いかと小柱の明太子パスタ

Pasta on "Mentaiko" Paste
with Squid and Trabeculae

サラダ・デザート 2,000円(税込)



豚バラ肉と春キャベツの回鍋肉
(ご飯 中華前菜 スープ・デザート)
Stir-Fried Pork Belly with Spring-Cabbage
W/ Rice, Soup, Dim sum and dessert

2,300円(税込)



蛤の海苔塩ラーメン
点心・デザート
Clam and Seaweed Shio "Salt" Ramen
with Dim sum and dessert

2,100円(税込)



“美味鶏のソテー”

～季節のロースト野菜添え

サラダ・パンorライス

Sauteed Chicken
with Roasted Spring Vegetables
W/bread or rice and salad

表面を香ばしく焼き上げた
柔らかいお肉と彩り豊かなお野菜を
料理長特製のソースで
お召し上がりください。

2,300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。

※価格は全て税込表示となります。

※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・・・
高温で短時間だと揚げた牛カツは赤みが綺麗なレアな仕上がりに。
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。



¥4,000(税込)

小鉢/ご飯/香の物/味噌汁

※一日限定30食

PREMIUM LUNCH

国産うなぎ

Rice Bowl Topped with Grilled Eel

暖かな太陽と富士の名水のもとに育った静岡県産のうなぎ・・・
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。



¥6,000(税込)

小鉢/香の物/吸い物

※一日限定30食