

## Lunch Menu



### 秋の相模膳

ふぐ鍋・鶏肉の胡桃味噌焼き・お造り・とろろ  
ご飯・椀・香の物・甘味

2,100円 昼食付プランの追加料金  
600円(税別)



### 鮭とイクラの親子丼

小鉢・椀・香の物・甘味

1,900円 昼食付プランの追加料金  
400円(税別)



### 鱈・ささ身明太・海老の フライ膳

小鉢・ご飯・椀・香の物・甘味

1,700円



### 季節の天ぷらのせいろ蕎麦

いなり寿司・甘味

1,700円

《表示金額は消費税別となっております》

当レストランは国産米を使用しております。

## Lunch Menu



### 富士湧水ポークの網焼き膳

小鉢・ご飯・椀・香の物・甘味

1,800円 昼食付プランの追加料金  
300円(税別)



### 五目あんかけかた焼きそば

レディースサイズもございます(デミコーヒー付)  
点心・スープ・ザーサイ・杏仁豆腐

1,600円



### アサリのスープパスタ

レディースサイズもございます(デミコーヒー付)

サラダ・ミニドリア・デザート

1,600円



### 牛タンカレー

サラダ

1,700円

《表示金額は消費税別となっております》

当レストランは国産米を使用しております。

## Dessert Menu ~ 相模のデザートセット ~

※季節の果実のスープ仕立て アイスクリーム添え(コーヒーor紅茶)



季節のフルーツをスープ仕立てに仕上げました。  
ちょっと酸味を感じる夏のデザートです。

750円

※季節のケーキ アイスクリーム添え(コーヒーor紅茶)



850円

季節ごとのケーキを  
お楽しみくださいませ。

《表示金額は消費税別となっております》