

Lunch Menu for July | 7月のメニュー



「和牛カルビと帆立の陶板焼き」 ご飯・小鉢・香の物・味噌汁 2,800円(税込)
 Japanese Beef Short Ribs & Scallop on Porcelain with Rice, Small sied dish, Pickles and Miso soup
 梅雨明けが待ち遠しい向暑のみぎり、雨上がりの空の青さが夏らしく輝きを増してきました。
 今月は香ばしい香りが食欲をそそる陶板焼きをご用意いたしました。
 柔らかい国産牛カルビと帆立貝、お野菜をお好みの焼き加減でお召し上がりください。



黒酢酢豚
 Sweet and Sour Pork with Black Vinegar
 W/ Rice, Soup and Dessert
 ご飯・スープ・デザート
 2,400円(税込)



冷やし蕎麦
 稲荷寿司
 Cold "Soba" Noodles with "Inari-Sushi"
 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)



自家製チーズハンバーグ
 Hamburger with Cheese
 W/Bread or Rice and Salad
 サラダ・パンorライス 2,500円(税込)



冷やし担々麺
 肉まん・デザート
 Cold "Dan Dan" Noodles
 W/ Dim sum and Dessert
 2,100円(税込)



セビーチエ風パスタ
 サラダ・デザート
 Pasta with Seafood of Cerviche Style
 W/Salad and Dessert
 2,100円(税込)



“チキンのカツレット”
 ～レムラードソース
 サラダ・パンorライス
 Chicken Cutlet with Remoulade Sourcee
 W/bread or rice and salad
 こんがり揚げ焼きした
 柔らかくクセのない鶏肉と
 ちょっぴり酸味のあるレムラードソースが
 とても相性のいい一品です。
 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

牛ステーキ膳

Beef Steak
 W/ Rice, Small sied dish, Pickles and Miso soup

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...
 柔らかくきめ細やかな肉質の牛肉をステーキでお楽しみください。



¥4,000 (税込)

ご飯 / 小鉢 / 香の物 / 味噌汁

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