

Lunch Menu for October 10月のメニュー



「鯛茶漬膳」 刺身・煮物・焼き物・ご飯・香の物 2,900円(税込)  
Sea Bream on Top of Rice Bowl with Soup Stock W/ Rice and Pickles

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。  
今月は厚みのあるしっかりとしたお刺身の特製の胡麻タレにつけて、まずはそのまま井にして2膳目は薬味を入れてお茶漬けでさっぱりと。お好みでお味を変えてお楽しみいただけます。



ふじのくにポークの塩麴焼き膳  
"Fuji-no-kuni" Pork Baked with Salt Malt and Rice  
W/ Rice, Small side dish, Pickles and Miso soup  
ご飯・小鉢・香の物・味噌汁  
2,600円(税込)



せいろ蕎麦  
Cold "Soba"  
with Salmon and Salmon Roe on Rice Bowl  
鮭といくらの親子丼  
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)



海老のトマトクリームパスタ  
Tomato Cream Pasta with Shrimp  
W/Salad and Dessert  
サラダ・デザート 2,100円(税込)



牛肉とにんにくの芽炒め  
ご飯・中華サラダ・スープ・デザート  
Beef and Garlic Sprouts Stir Fry  
W/ Rice, Soup and Dessert  
2,500円(税込)



塩海老ワンタン麺  
点心・デザート  
"Wonton" Noodle  
with Shrimp in Salt Soup  
W/Din Sum and Dessert  
2,100円(税込)



“美味鶏と秋野菜のロティ”  
～ソースシュプレーム  
サラダ・パンorライス  
Chicken and Autumn Vegetables Roti  
with Supreme Sauce  
W/bread or rice and salad  
静岡のブランド鶏をこんがり  
ロティにてご用意いたしました。  
マッシュルームとトリフが香る  
クリーミーなソースでお召し上がりください。  
2,400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 sited 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