

Lunch Menu for December | 12月のメニュー



※一日限定30食
limited to 30 meals

「すき焼き御膳」 ご飯・小鉢・香の物・味噌汁 2,900円(税込)

"Sukiyaki" W/Rice, Small side dish, Pickled and Miso soup

霜寒のみぎり・・・冬空の下、寒椿が美しい季節となりました。

今月は寒い季節に嬉しい【すき焼き膳】をご用意いたしました。甘さ控えめでほど良い味わいの割り下で
お好みの煮加減でお楽しみいただけます。身体の温まる一品をどうぞご賞味くださいませ。



カキフライ膳

Fried Oyster
W/ Rice, Small side dish, Pickled and Miso soup

小鉢・ご飯・香の物・味噌汁

2,500円(税込)



釜揚げうどん

Hot "Udon" Noodles
with Tempura

季節の天婦羅

2,100円(税込)

MEMBER'S LUNCH

・ビーフカレー(単品)・釜揚げうどん(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)



サーモンと茸の

ゴルゴンゾーラクリームフィットチーネ

Cream Fettuccine with Salmon and Gorgonzola
W/Salad and Dessert

サラダ・デザート 2,100円(税込)



美味鶏のグラチネ

サラダ・パン又はライス
Chicken Gratin
W/ Salad and Bread or Rice

2,400円(税込)



五目あんかけ麺

点心・デザート
Vegetable and Seafood "Ramen"
W/ Dimsun and Dessert

2,100円(税込)



“ふじのくにポークの”
コートレット

サラダ・パンorライス

"Fuji-no-Kuni" Pork Cutlet
W/ Salad and Bread or Rice

静岡のブランド豚を
サクッとコートレットにいたしました。
ディジョンマスタードが香る
デミグラスソースでお召し上がりください。

2,500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。

※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