

Lunch Menu for January | 1月のメニュー



「茸クリームハンバーグ」 サラダ・パンorライス 2,600円(税込)
 * Home-Made * Hamburger with Mushroom Cream Sauce W/ Salad and Bread or Rice

新春のみぎり・・・厳しい寒さの中、陽だまりのような福寿草に心温まる季節となりました。
 今月は肉汁溢れる合い挽きハンバーグをご用意いたしました。自家製のデミグラスソースと相性のいい茸のクリームソースです。人気のハンバーグをどうぞご賞味くださいませ。



国産豚のカツ煮膳
 Boiled domestic pork cutlet
 W/ Rice, Small side dish, Pickled and Miso soup
 小鉢・ご飯・香の物・味噌汁
 2,600円(税込)



カレーつけ蕎麦
 Soba Noodles with Curry Dipping Sauce
 W/ Seasonal Tempura
 季節の天婦羅
 2,100円(税込)

MEMBER'S LUNCH

・ビーフカレー(単品)・かけ蕎麦(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)



美味鶏のブラウンソースフィットチーネ
 Chicken Brown Sauce Fettuccine
 W/ Salad and Dessert
 サラダ・デザート 2,100円(税込)



鯖とじゃがいもの
 オーブン焼き
 サラダ・パン又はライス
 Oven Baked Cod and Potato
 W/ Salad and Bread or Rice
 2,500円(税込)



焦がし味噌ラーメン
 点心デザート
 Burnt Miso Paste "Ramen"
 W/ Dipsun and Dessert
 2,100円(税込)



“石焼麻婆豆腐”
 海老マヨネーズ・ご飯・スープ
 Stone Grilled "Mapo Tofu"
 W/ Rice, Soup and Shrimp with mayonnaise
 本場の石鍋を使用した麻婆豆腐です。
 石鍋に入った熱々の具材は牛・豚挽き肉の旨みが凝縮されており花山椒がアクセントの本格的でクセになる一品です。
 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