

Lunch Menu for March | 3月のメニュー



※一日限定30食
limited to 30 meals

「春御膳」 お造り・八寸・煮物・茶碗蒸し・山菜わっぱ飯・香の物・味噌汁 3,000円(税込)
"Spring Special" ("Sashimi", Grilled fish, Simmered Dish with Vegetables)
春分のみぎり… カート路の道々に薫や菜の花を見つけ春の到来に胸躍らせる頃となりました。
旬を味わう贅沢なひと時…。季節の香りを盛り合わせたお膳をご用意いたしました。
一足早く春本番を感じられる一品です。どうぞご賞味くださいませ。



美味鶏の鉄板焼き膳～香味ソース
Chicken with Flavor Sauce On Iron Plate
W/ Rice, Small side dish, Pickled and Miso soup
小鉢・ご飯・香の物・味噌汁
2,500円(税込)



せいろ蕎麦
Cold "Soba"
and "Tempura" On Small Bowl
小天井
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)



ヤリイカと明太子のスパゲッティ
Pasta with Spear Squid and Eggs of Cod
W/ Salad and Dessert
サラダ・デザート 2,100円(税込)



海老と玉子の中華炒め
ご飯・スープ・デザート
Chinese Stir Fry with Shrimp and Eggs
W/ Rice, Soup and dessert
2,400円(税込)



帆立と青海苔の塩ラーメン
点心・デザート
Ramen with Saclips on Salt Based Soup
W/ Dim Sum and Dessert
2,100円(税込)



“白糸ポークのシュニツェル”
～グリーンソース
サラダ・パンorライス
"shiraito" Pork Schnitzel with Green Sauce
W/ Salad and Bread or Rice
衣に細かいチーズパン粉を使い
サクサクに揚げ焼きいたしました。
バジルと粒マスタードがきいた
特製のソースでお召し上がりください。
2,600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

国産うな重

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