

Lunch Menu for April | 4月のメニュー



※一日限定30食  
limited to 30 meals

「駿河御膳」 茶碗蒸し・ご飯・香の物・味噌汁  
"Suruga" Special (Several Kinds of "Sashimi", Steamed Egg Custard, Rice and Miso-Soup)

3,200円(税込)

桜花のみぎり・・・つつじやたんぽぽが色とりどりの花で春の訪れを感じさせる頃となりました。今月は駿河湾で水揚げされた魚を華やかなお造りの盛り合わせをご用意いたしました。新鮮な旬の味覚をどうぞご賞味くださいませ。



牛ステーキ重

Beef Steak On Rice In Lunch Box  
W/ Small side dish, Pickled and Miso soup

小鉢・香の物・味噌汁

3,200円(税込)



せいろ蕎麦

Cold "Soba"  
and "KAKIAGE" On Small Bowl

桜海老のかき揚げ丼

2,200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 2,200円(税込)



ボンゴレビアンコ

Vongole Bianco  
W/ Salad and Dessert

サラダ・デザート 2,100円(税込)



豚バラと春キャベツの回鍋肉  
Pork Bally with Spring Cabbage  
W/ Rice, Soup and Dessert

2,500円(税込)



自家製チャーシュー麺  
Ramen with Grilled Pork  
W/ Dim Sum and Dessert

2,200円(税込)



“美味鶏のソテー”  
季節のロースト野菜添え

サラダ・パンorライス

Sauteed Chicken  
with Roasted Spring Vegetables  
W/ Salad and Bread or Rice

皮目を香ばしく焼き上げた  
柔らかいお肉と彩り豊かなお野菜を  
料理長特製のソースで  
お召上がりください。

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

大麦牛の牛カツ膳

Beef Cutlet

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...  
高温で短時間でサクッと揚げた牛カツは赤みが綺麗なレアな仕上がりに。  
口に広がる旨みとサクサクの衣の食感をお楽しみいただけます。



¥4,500 (税込)

小鉢/ご飯/香の物/味噌汁

※一日限定30食

PREMIUM LUNCH

国産うなぎ

Rice Bowl Topped with Grilled Eel

暖かな太陽と名水のもとに育った国産のうなぎ...  
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。



¥6,500 (税込)

小鉢/香の物/吸い物

※一日限定30食