

「ランチメニュー」

季節の贅沢ランチ

走り鱧と真鯛の黄金出汁小鍋と
黒牛の溶岩ステーキ&
炊き立て鯛釜飯の贅沢ランチ

平日 一九九〇円
土日祝 二九九〇円



※写真はイメージです。季節により内容は異なります

- 【先附】いくらとアボガドのタルタル最中
- 【小鍋】鱧と真鯛の黄金出汁小鍋
- 【揚物】広島県産牡蠣フライ
- 【溶岩】黒牛の富士溶岩ステーキ
- 【食事】真鯛の炊き立て釜飯
ひつまぶし仕立て

甘味 (デザート)

- さつま芋の焦がしキャラメリゼ
- 塩ミルクアイス添え 七一五円
- 抹茶のベイクドチーズケーキ 六〇五円
- 塩ミルクアイス 三三〇円
- 日向夏アイス 三三〇円



抹茶のベイクドチーズケーキ

- 珈琲 (ホット/アイス)
- 柚子茶 (ホット/アイス/ソーダ) 各五五〇円

「彩り三段重」ご褒美ランチ

平日 二二〇〇円
土日祝 二八〇〇円



※写真はイメージです。季節により内容は異なります

- 【巻ノ重】本日のお造り二種
- 【式ノ重】サーモンの西京焼き
- 【参ノ重】和牛のすき煮と黒牛ローストビーフの肉ちらし
- 【逸品巻】濃厚豆乳の自家製生豆腐
（金山寺山葵味噌とマルドン塩）
- 【逸品式】大海老のおかき揚げ
旬魚と季節野菜の天ぷら
- 【留椀】創業1999年大阪老舗味噌屋
【大源味噌】の味噌汁

「江戸前鮓と天ぷら」ランチ

平日 二五〇〇円
土日祝 三〇〇〇円



※写真はイメージです。季節により内容は異なります

- 【先附】濃厚豆乳の自家製生豆腐
（金山寺山葵味噌とマルドン塩）
- 【天婦羅】大海老のおかき揚げ
旬魚と季節野菜天ぷら
- 【蒸物】鮓屋の茶碗蒸し
- 【鮓】江戸前鮓 七貫
- 【留椀】創業1999年大阪老舗味噌屋
【大源味噌】の味噌汁

「九種の肉籠盛り」と江戸前鮓の欲張りランチ

平日 二八〇〇円
土日祝 三八〇〇円



※写真はイメージです。季節により内容は異なります

- 【先附】濃厚豆乳の自家製生豆腐
（金山寺山葵味噌とマルドン塩）
- 【肉巻】：黒毛和牛のすきしゃぶ
- 【肉式】：黒牛の溶岩ステーキ
- 【肉参】：黒毛和牛炙り鮓2貫
- 【肉肆】：黒牛の肉刺し
- 【逸品】：とうもろこし豆腐
- ・冬瓜の生姜ジュレ掛け
- ・いわしのレモン&と胡瓜浅漬
- ・順才とろろ（柚子の香り）
- ・鴨ロースのみそ漬けと茄子の田舎煮
- 【寿司】江戸前鮓五貫
- 【留椀】創業1999年大阪老舗味噌屋
【大源味噌】の味噌汁

当日コースもご用意

- 「産地直送牡蠣」
- 鱧と真鯛の黄金出汁小鍋
- 黒牛ステーキ・鮭はらす釜飯」
- 全九品 四九五〇円

※内容はスタッフまで

※すべて税込表記となります

※仕入れにより内容は異なります

LINE 公式アカウント

