

「ランチメニュー」

季節の贅沢ランチ

走り鯉と真鯛の黄金出汁小鍋と
炊き立て鯛釜飯&
黒牛ステーキの贅沢ランチ

平日 一九九〇
土日祝 二九九〇



- 【先附】 いくらとアボガドのタルタル最中
- 【小鍋】 走り鯉と真鯛の和出汁しゃぶ小鍋
- 【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と
ひつまぶし仕立て
- 【留椀】 赤出汁

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 五〇〇
- ・抹茶のベイクドチーズケーキ 六〇〇
- ・塩ミルクアイス 三〇〇
- ・とちおとめの苺アイス 三〇〇



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

「彩り三段重」ご褒美ランチ

平日 二二〇〇
土日祝 二八〇〇



- 【巻ノ重】 海老、旬魚、
季節野菜の天ぷら
- 【式ノ重】 サーモンの西京焼き
- 【参ノ重】 和牛のすき煮と
牛とろの肉ちらし
- 【逸品巻】 自家製生豆富
・マルドン塩と金山寺山茶味噌
- 【逸品式】 お造り二種
- 【留椀】 赤出汁

「江戸前鮎と天ぷら」ランチ

平日 二五〇〇
土日祝 三〇〇〇



- 【先附】 濃厚豆乳の自家製生豆富
- 【天婦羅】 海老・旬魚・季節野菜
の天ぷら
- 【蒸物】 鮎屋の茶碗蒸し
- 【鮎】 江戸前鮎七貫
- 【留椀】 赤出汁

「九種の肉籠盛りと

江戸前鮎」の欲張りランチ

平日 二八〇〇
土日祝 三八〇〇



- 【肉巻】：和牛のすきしゃぶ
- 【肉式】：黒牛の溶岩焼き
- 【肉参】：和牛炙り鮎2貫
- 【肉肆】：和牛の肉刺し
- 【逸品】
 - ・季節の練り豆富
 - ・トマトの和出汁ジュレ(しらすのせ)
 - ・さびなごと胡瓜浅漬の酢味噌がけ
 - ・順才とろろ(柚子の香り)
 - ・本日の逸品
- 【凌ぎ】 鮎屋の茶碗蒸し
- 【寿司】 江戸前鮎五貫
- 【留椀】 赤出汁

当日コースもごさいます

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

※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

