

「ランチメニュー」

季節の贅沢ランチ

寒ぶり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】寒ぶりと真鯛の黄金出汁小鍋
- 【揚げ物】広島県産牡蠣フライ
- 【溶岩】黒牛の溶岩ステーキ
- 【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）

和栗モンブラン

七一五円

抹茶のベイクドチーズケーキ

六〇五円

林檎シャーベット

三三〇円

塩ミルクアイス

三三〇円



和栗モンブラン

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

「冬の牡蠣尽くし」ご褒美ランチ

平日 二五〇〇円
土日祝 三五〇〇円



※写真はイメージです。季節により内容は異なります

- 【前菜】本日の逸品二種
鮪節の一番出汁
- 【揚げ物】広島県産カキフライ
カニクリームコロッケ
- 【温物】蟹のロワイヤル
- 【焼物】牡蠣と黒毛和牛のすき焼き
※特製山椒割り下と京都産濃紅玉子
- 【炙物】兵庫赤穂の牡蠣釜飯
- 【留挽】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
- 【天ぷら】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
- 【留挽】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
- 【肉食】：黒毛和牛のすきしゃぶ
- 【肉食】：黒牛の溶岩ステーキ
- 【肉食】：黒毛和牛炙り鮓2貫
- 【肉肆】：黒牛の肉刺し
- 【逸品】
・さつまいも胡麻とうふ
・ホタテの南蛮漬け
・ぶり大根
・小松菜と根菜の白和え
・ひよつる素麺
- 【寿司】江戸前鮓五貫
- 【留挽】創業1999年大阪老舗味噌屋
「大源味噌」の味噌汁



当日コースもごございます

「産地直送牡蠣」

寒ぶりと真鯛の黄金出汁小鍋

黒牛ステーキ・椎茸しぐれ釜飯

全10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

※アレルギーをお持ちのお客様
安全面を重視し、
料理提供はしておりません

LINE 公式アカウント

