Lunch Menu ～お昼のお品書～

春の贅沢ランチ

平日特別価格　2,290円（税込）
土日祝　2,990円（税込）

【先附】 始まりの最中
【小鍋】 瀬戸内産 走りハモの黄金出汁しゃぶ小鍋
【揚物】 広島産 牡蠣フライ
【焼物】 黒牛と三田豚の富士溶岩ステーキ
【食事】愛媛産 真鯛の鯛めし土鍋 ひつまぶし仕立て
【留椀】 大源味噌のお味噌汁

『真鯛鯛めし土鍋＆黒牛と三田豚の溶岩焼き』
『瀬戸内 走りハモの黄金出汁小鍋』の贅沢ランチ

寿司と和牛すきしゃぶランチ

平日特別価格　2,790円（税込）
土日祝　3,290円（税込）

【先付】始まりの最中
【小鍋】瀬戸内産 走りハモの黄金出汁しゃぶ小鍋
【揚物】鳥取産 大山鶏の天ぷら
【メイン①】江戸前鮨重 ～江戸前鮨3貫とイクラ手巻き～
【メイン②】和だし釜炊き御飯と和牛の卵黄すきしゃぶ
【留椀】青さ海苔のお味噌汁

『江戸前鮨重箱』と
『和牛の卵黄すきしゃぶ』のWメインランチ

【全12品】旬魚旬菜肉逸品の彩り御膳ランチ

平日特別価格　2,790円（税込）
土日祝　3,290円（税込）

【先附】イクラとアボカドのタルタル 満月ポン添え
【小鍋】瀬戸内ハモと京湯葉の黄金出汁小鍋
【贅沢八種盛り華御膳】
①〈大阪〉よろしい茸の海老包み揚げ　②〈大阪〉水茄子の生ハムのせ
③〈大阪〉関西仕立てのどて煮　④〈京都〉万願寺唐辛子の焼き浸し
⑤〈京都〉生粟麸クリームチーズ　⑥〈京都〉生蓬麸の味噌田楽
⑦〈兵庫米〉和牛の炙り寿司　⑧〈兵庫〉三田ポークの溶岩焼き
【釜飯】炊き立て銀シャリ釜めし　【留椀】青さ海苔のお味噌汁

『瀬戸内ハモと京ゆばの黄金出汁小鍋』＆
『贅沢八種盛り御膳と銀シャリ釜めし』ランチ

江戸前鮨ランチ

平日特別価格　2,990円（税込）
土日祝　3,990円（税込）

【先附】 始まりの最中
【小鍋】瀬戸内産 走りハモの黄金出汁しゃぶ小鍋
【天婦羅】鳥取県 大山鶏の天ぷら
【焼物】 黒牛と三田豚の富士溶岩ステーキ
【寿司】 江戸前鮨五貫盛合せ
【留椀】 大源味噌のお味噌汁

『本格江戸前鮨盛合せ』と
『旬菜小鍋＆黒牛と三田豚』のご褒美ランチ

ランチ限定 特別コース

平日特別価格三九九〇円（込）
土日祝日四二〇〇円（込）

山形豚の雲丹しゃぶ小鍋
＆名物鯛めし土鍋

【先付】始まりの最中
【造里】かつおの炙りたたき
【小鍋】山形豚の雲丹しゃぶ小鍋
【揚物】広島産 牡蠣フライ
【焼物】黒牛の富士溶岩焼き
【土鍋】お頭付き 鯛めしの土鍋ご飯
ひつまぶし仕立て
【留椀】青さ海苔のお味噌汁
【甘味】季節のシャーベット

※二名様からのご注文

※全商品、写真はイメージ又、仕入れにより内容は異なります。