

Lunch Menu for May | 5月のメニュー



※一日限定30食
limited to 30 meals

「駿河五色丼」 茶碗蒸し・小鉢・香の物・味噌汁 2,600円(税込)
Five Different "Sashimi" by Suruga Bay W/ Savory egg custard, Small sided dish, Pickles and Miso soup
—— 緑風のみぎり…大空を泳ぐ鯉のぼりに心も晴れ晴れするような好季節です。 ——
今月は新鮮な海の幸をたっぷり五色詰め込んだ海鮮丼をご用意いたしました。
鯖のすき身・鰯・するめ烏賊・生しらす・桜海老と彩り鮮やかな一品です。旬の香りをどうぞお楽しみください。



メンチカツ膳
Minced Beef Cutlet
W/ Rice, Small sided dish, Pickles and Miso soup
ご飯・小鉢・香の物・味噌汁
2,800円(税込)



せいろ蕎麦
かき揚げ丼
Cold "Soba" Noodles with "KAKIAGE" Bowl
2,100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 2,000円(税込)



ボンゴレビアンコ
Vongole Bianco
W/Salad and dessert
サラダ・デザート 2,000円(税込)



美味鶏の油淋鶏
ご飯・スープ・デザート
Chinese Style Fried Chicken
Sesame oil Sauce

2,300円(税込)



白醬油の中華そば
胡麻団子
Ramen in White Soy Sauce Soup
with sesame dumplings

2,100円(税込)



“豚肩ロースのグリル”
～パプリカのソース
サラダ・パンorライス
Grilled Pork Shoulder Lion with Paprika Sauce
W/bread or rice and salad
脂身が美味しい国産豚を
香ばしく焼き上げました。
赤パプリカとお野菜で仕上げた
優しいおソースでお召し上がりください。
2,600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
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。



¥4,000(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

暖かな太陽と富士の名水のもとに育った静岡県産のうなぎ...
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。



¥6,000(税込)

小鉢/香の物/吸い物

※一日限定30食