

Lunch Menu ~お昼のお品書~



寿司と和牛すきしゃぶランチ

平日特別価格 2,780円(税込)

土日祝 3,280円(税込)

【先付】始まりの最中

【小鍋】鹿児島産 寒ぶり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】江戸前鮭重 ~江戸前鮭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

『江戸前鮭重箱』と『和牛の黄身すきしゃぶ』のWメインランチ



冬の贅沢ランチ

平日特別価格 2,280円(税込)

土日祝 2,980円(税込)

【先附】始まりの最中

【小鍋】寒ぶりの黄金出汁しゃぶ小鍋

~柚子おろし仕立て~

【揚物】広島産 牡蠣フライ

【焼物】黒牛の富士溶岩ステーキ

【食事】真鯛の土鍋ごはん ひつまぶし仕立て

【留椀】大源味噌のお味噌汁



『伊予真鯛の土鍋ごはん&黒牛溶岩焼き』と『寒ぶり黄金出汁 柚子しゃぶ小鍋』の贅沢ランチ



【GOHOB1】江戸前鮭ランチ

平日特別価格 2,980円(税込)

土日祝 3,980円(税込)

【先附】始まりの最中

【小鍋】鹿児島産 寒ぶりの黄金だししゃぶ小鍋

【天婦羅】鳥取産 大山鶏の天ぷら

【焼物】黒牛の富士溶岩ステーキ

【寿司】江戸前鮭五貫盛合せ

【留椀】大源味噌のお味噌汁

『本格江戸前鮭盛合せ』と『旬菜小鍋&黒牛ステーキ』のご褒美ランチ



天ぷら盛合せと銀シャリランチ

平日特別価格 2,780円(税込)

土日祝 3,280円(税込)

【先附】始まりの最中

【小鍋】伊予真鯛の和出汁しゃぶ小鍋

【天ぷら】季節の旬彩六種

①おでんみすみ大根②蓮根パルミジャーノ

③舞茸ハモンセラーノ④湯葉チーズ⑤大山鶏塩こが漬

⑥安納芋の天ぷら バターのせ

【メイン】黒牛の富士溶岩ステーキ

【釜飯】炊き立て銀シャリ釜めし

※プラス300円にて『胡麻だれ鯛茶漬け』ご用意できます

【留椀】青さ海苔のお味噌汁

『旬菜天ぷら六種』&『伊予真鯛の和だし小鍋』
『炊き立て銀シャリ釜めし天ぷらランチ』

※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。

※二名様からのご注文

【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はん
ひつまぶし仕立て

【留椀】青さ海苔のお味噌汁

【甘味】季節のシヤーベット



Special lunch Course

ランチ限定
特別コース
平日特別価格三九〇〇円(税込)
土日祝日四二〇〇円(税込)

山形豚の雲丹しゃぶ小鍋
&名物鯛めし土鍋

