

昼会席

¥4,800～¥8,100

- 〈先付〉 冷製コーンスープ
- 〈前菜〉 ほぐし鶏肉のごま和え 蛸マリネ 大根餅
- 〈造里〉 本日の造里三種
- 〈冷やし鉢〉 鱧の夏野菜添え
- 〈主菜〉 天婦羅盛り合わせ
又は
北海道産牛フィレ肉炙り焼き 50g (追加料金 ¥2,200)
- 〈食事〉 冷やし黒胡麻うどん
又は
握り寿司三種 味噌汁 (追加料金 ¥1,100)
- 〈甘味〉 わらび餅



写真はイメージです

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
・当店で使用しているお米は国産です。
・仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。

季節の二段重

¥3,800

〈一の重〉

本日の造里三種
オクラ胡麻和え
うどく
鰯煮凝り
スモークサーモン
揚げ出し豆腐
トマト蜜煮

〈二の重〉

出し巻き玉子 銀鰯西京焼き 太刀魚変わり揚げ 生麩田楽
枝豆信田巻き
鶏そぼろ御飯 香の物

味噌汁

本日の甘味



写真はイメージです

丹頂御膳

¥2,800

天婦羅盛り合わせ

本日の造里二種

生冷麦

十六穀米俵御飯 いくら 香の物 味噌汁

本日の小鉢

本日の甘味

ソフトドリンク

Soft Drink

アップルジュース Apple Juice	¥950
-------------------------	------

オレンジジュース Orange Juice	¥950
--------------------------	------

グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥950
----------------------------------	------

ウーロン茶 Oolong Tea	¥950
---------------------	------

コカコーラ Coca Cola	¥950
--------------------	------

ジンジャーエール Ginger Ale	¥950
------------------------	------

ペリエ Perrier	¥950
----------------	------

抹茶ミルク〔ホット〕 Matcha milk〔Hot〕	¥950
--------------------------------	------

コーヒー〔ホットまたはアイス〕 Coffee〔Hot or Cold〕	¥950
--	------

紅茶〔ホットまたはアイス〕 Tea〔Hot or Cold〕	¥950
-----------------------------------	------

*ホットのみ、カフェインレスのコーヒー、デカフェの紅茶のご用意もございます。

おすすめドリンク

Recommended Drink



冷し玉露
Ice Green Tea

¥950

煎茶よりも苦味成分が少なく、お茶本来の甘みと
コクのある味わいをお楽しみください。



ゆずスカッシュ
Yuzu Squash

¥950

優しい甘みと、芳醇なゆずの香りが楽しめるアレンジドリンク。
繊細な和食料理とも相性が良い炭酸ドリンクです。