


LUNCH


 素材本来の味を引き出すため、すべての料理にバーミキュラを使用しています。

下のメニューから1つお選びください。


All of our dishes use Vermicular cookware to bring out the natural flavors of each ingredient.

Please choose one main dish from below.


CURRY

-  無水調理した春キャベツと鶏のせせりのグリーンカレー 1980
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)
"Musui-Cooked" Cabbage and Chicken Green Curry,
served with Caesar Salad and Vermicular Rice


STEW

-  4時間煮込んだ牛タンと無水調理した季節野菜のシチュー 3520
(サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)
Beef Tongue and "Musui-Cooked" Seasonal Vegetable Stew,
served with Caesar Salad and Vermicular Rice

FISH & VEGETABLES

- 真鯛のバーミキュラフライパンソテー 2970
無水調理した旬のホワイトアスパラと新玉ねぎ ブラックオリーブと海苔のソース
( スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)
Sautéed Red Snapper with "Musui-Cooked" White Asparagus, Olive and Nori Sauce,
served with "Musui-Cooked" Spring Onion Potage, Caesar Salad and Vermicular Rice


MEAT

- バーミキュラで2時間煮込んだスペアリブのスパイシーグリル 2970
無水調理したじゃがいものピュレ
( スープ、サラダ、ライスポットの炊きたてご飯付き)
Makibi-Roasted Pork Ribs with "Musui-Cooked" Potato Purée and Sautéed Spinach,
served with "Musui-Cooked" Spring Onion Potage, Caesar Salad and Vermicular Rice

ご飯はポットメイドブレッドに変更できます。

You can substitute Vermicular Rice with the Pot Made Bread.

SET DESSERT

-  バーミキュラで無水調理したイチゴのミルクプリン + 610
"Musui-Cooked" Strawberry Milk Pudding
- 焼きいものモンブラン + 830
レモンアイスクリームとアールグレイのクリーム
Roasted Sweet Potato Mont Blanc

SET DRINK

- お好きなドリンクを下からお選びください + 310
Please choose one drink from below.

- | | |
|--------------------------------|--|
| コーヒー (Hot/Iced)
Drip Coffee | 温州みかんジュース
Satsuma Mandarin Orange Juice |
| 紅茶 (Hot/Iced)
Earl Grey | ワンダーアップルジュース
Aomori Wonder Apple Juice |
| ほうじ茶 (Hot)
Hojicha Tea | 信州巨峰ジュース
Shinshu Kyoho Grape Juice |

- カフェラテ (Hot/Iced) + 420
Caffe Latte

 はバーミキュラ製品でお席まで提供いたします。

価格はすべて税込みです。食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。

当店のお米は、すべて国産米を使用しています。

The white Vermicular pot icon means the dish will be served in Vermicular cookware. All prices include sales tax.
Please let your server know of any allergies or dietary restrictions beforehand. We serve local Japanese rice.

LUNCH DRINK MENU

 林檎のジンジャーエール	770
Apple Ginger Ale	
 自家製マーマレードと御浜みかんのレモネード	770
Housemade Marmalade and Mihama Mandarin Lemonade	
 無水調理した苺のコンフィチュールソーダ	880
"Musui-Cooked" Strawberry Confiture Soda	
アサヒスーパードライ	770
Asahi Super Dry	
グラスシャンパン	1650
Champagne (by the glass)	
グラスワイン (白・赤)	880
White / Red Wine (by the glass)	



は素材本来の味を引き出すためにバーミキュラを使用しています。
 価格はすべて税込みです。未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。
 食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。

The black Vermicular pot icon means Vermicular cookware is used to bring out the natural flavors of each ingredient.
 All prices include sales tax. We strictly prohibit underage drinking as well as driving under the influence.
 Please let your server know of any allergies or dietary restrictions beforehand.