



もち豚肩ロースのソフリット煮込み御膳

豚肩ロースのソフリット煮、ライスポットの炊き立てご飯、お味噌汁、小鉢4品

みじん切りにした玉ねぎや人参、セロリなどの香味野菜と一緒に柔らかく煮込みました。ご飯を美味しく食べられる3種のおかずと、”究極の卵かけごはん”が味わえる、ぜいたくな御膳です。ご飯のおかわりは550円(税込)で承ります。

<小鉢4品>

- ・里芋と蓮根、人参の旨煮
- ・秋刀魚のコンフィ
- ・ごぼうと干し椎茸の鶏みそ
- ・自家製しょうゆ麹とこだわり卵 薪火オイル

○小麦、卵



OVEN POT

3,000
(3,300)



バーミキュラ フライパンで焼き上げたお魚御膳

鯛のソテー、ウニと味噌のソースのグラチネ、ライスポットの炊き立てご飯、お味噌汁、小鉢4品

バーミキュラフ ライパンでふっくら焼き上げた魚とウニの香りが絶品。ご飯を美味しく食べられる3種のおかずと、”究極の卵かけごはん”が味わえる、ぜいたくな御膳です。ご飯のおかわりは550円(税込)で承ります。

<小鉢4品>

- ・里芋と蓮根、人参の旨煮
- ・秋刀魚のコンフィ
- ・ごぼうと干し椎茸の鶏みそ
- ・自家製しょうゆ麹とこだわり卵 薪火オイル

○小麦、卵



FRYING PAN

3,000
(3,300)



無水調理したハヤシライスとサラダのセット

無水調理したハヤシ、ライスポットの炊き立てご飯、サラダ

キャラメリゼした黒糖と赤ワインの深みが絶品。
和牛イチボと無水ベイクした野菜がのったぜいたくな逸品。

○小麦、乳



OVEN POT

2,600
(2,860)



無水調理したカレーとサラダのセット

無水調理したカレー、ライスポットの炊き立てご飯、サラダ

無水調理した野菜の甘みとスパイスの香りが食欲をそそります。
さらに無水ベイクした野菜をトッピング。

○小麦、乳



OVEN POT

2,000
(2,200)

SET DRINKS

好きなドリンクをお選びください

400
(440)

COFFEE

コーヒー (Hot / Iced)

TEA

アールグレイ (Hot / Iced)

ウーロン茶 (Iced)

国産 ゆず緑茶 (Hot)

さくら和紅茶 (Hot)

加賀棒ほうじ茶 (Hot)

栗の紅茶 (Hot)

ホワイトグレープティー (Iced)

SOFT DRINKS

果肉入り100%オレンジジュース

こだわりのグレープジュース

グレープフルーツジュース

SOUP

 無水調理したカボチャのポタージュ

●RICEPOT ○乳

800
(880)

DESSERT

無水調理した人参のキャロットケーキ
キャラメルソース

●OVEN POT ○くるみ、小麦、卵、乳

800
(880)

チョコとナッツのセミフレッド
オレンジソース

●RICEPOT ○卵、乳

800
(880)

 マロンプリン

●OVEN POT ○乳

800
(880)