

# ランチメニュー

やまぶき 1300

淡麗 鶏そば

高菜じゃこ御飯

柚子白菜

又は

豚ばら味噌煮込みうどん

白御飯 柚子七味

柚子白菜

コーヒー／紅茶

なでしこ 1700

小鉢3種

左記からお選びください

・柔らかな牛タンと旬野菜の網焼き

柚子胡椒おろし

・旬魚の竜田揚げ 新玉ねぎの甘酢掛け

・くるみだれ鯛茶漬け (+200)

コーヒー／紅茶

あかね 2500

小鉢5種

変わり茶碗蒸し うぐいす餡

左記からお選びください

・鯛二色重

・大海老と旬菜の天重

・牛サガリストーキ重 卵黄付き (+500)

左記からお選びください

・桜餡の最中 ミルクアイス

・黒糖のプリン

・旬の果実の吹き寄せ

・淡雪豆腐 (苺)

・抹茶のクリームみつ豆

(+各 300)

コーヒー／紅茶

デザート

桜餡の最中 ミルクアイス

黒糖のプリン

旬果実の吹き寄せ

各 400

淡雪豆腐 (苺)

抹茶のクリームみつ豆

各 700

食物アレルギーをお持ちで、ご対応が必要な場合はスタッフまでお申し出ください。  
表記価格は10%の税金を含んでおります。  
当店で使用しているお米は、新潟県産みずほの輝きでございます。

秋  
ノ  
瀬