

今週のランチメニュー



▼お好みを何度でもご自由にお取り下さい▼

新鮮野菜のサラダバー 300

※サラダバーだけのご利用はご遠慮ください

初回特典『200 円 Off!』

QR でスタンプを貯めよう!

オトクな特典チケットもらえる!

週替り春秋文化村店のランチメニュー

白身魚の海老餡かけ揚げ出汁

1,300

deep-fried white fish in dashi broth with shrimp thick sauce,

マグロのガーリックステーキ丼

生海苔とワサビのソースで

1,300

Garlic Tuna Steak Rice Bowl with Fresh Seaweed and Wasabi Sauce

大山鶏の炭火焼き

カリカリ梅入おろしポン酢とゴーヤ梅酢漬け

1,200

Charcoal-grilled Daisen chicken with grated daikon & plum ponzu, served with bitter melon pickled in plum vinegar

さしみ ごぜん 刺身御膳

2,800

Today's Sashimi plate

ぷちアイス (珈琲 or 紅茶付き)

500

Petit ice cream with Coffee or Ceylon tea

珈琲 or 紅茶 (お食事された方のみ)

200

Coffee or Ceylon tea

ランチコースメニュー

珈琲 or 紅茶付き

※13:00 ラストオーダー

【ミディウム】 “新和食”メインを魚 or 肉料理から選ぶプリフィクス! 3,000

Including Appetizer, Sashimi, choice of fish or meat for the main, Seasoned rice & Dessert

前菜とお造り 2 種盛・メイン・魚料理もしくは肉料理・シェフのオリジナルご飯
・本日のソルベ

【旬】 一番人気!! 銘柄豚を使った特別ランチコース! 3,700

Including Appetizer, Fish carpaccio, Seasonal dish, Charcoal-grilled Kurobuta pork, Seasoned rice & Dessert

前菜盛り合わせ・鮮魚のカルパッチョ・旬素材の逸品・かごしま黒豚の炭火焼き
・シェフのこだわりご飯・デザート

【春秋】 国産和牛を使った贅沢なご褒美ランチ! 5,500

Including Appetizer, Sashimi, Seasonal dish, Charcoal grilled Wagyu beef, Seasoned rice & Dessert

前菜盛り合わせ・お造り 3 種・旬素材の逸品・特選和牛の炭火焼き
・季節の炊き込みご飯・デザート盛り合わせ

※苦手な食材等ありましたら、スタッフにお声がけ下さい。

※ミディウムコースは約 1 時間程度、旬コース・春秋コースは、1 時間 30 分程度で
お食事をご利用いただけます。