

24、25 日限定のランチメニュー



▼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 |

炭火焼きの月見つくね丼 大葉味噌で

1,200

Charcoal-grilled chicken tsukune rice bowl with egg yolk and shiso miso

白身魚と秋野菜のせいり蒸し ワサビ醤油麴で

1,200

Steamed white fish and autumn vegetables in a bamboo steamer with wasabi soy-koji sauce

カツオのたたき柚子おろし丼

1,300

Seared bonito tataki rice bowl with grated yuzu radish

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。