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

炭火香る牛すじと炙りチーズのトマト煮込み丼 1,200
Beef tendon and grilled cheese tomato stew rice bowl

白身魚と海老芋の天ぷら 磯辺蟹餡かけ 1,300
Tempura of white fish and taro with seaweed-flavoured crab sauce

お刺身炙りブリ大根どんぶり 温玉のせ 1,300
Seared yellowtail sashimi and simmered daikon rice bowl with soft-boiled egg

刺身御膳（さしみごぜん） 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

【ミディアム】“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・本日のソルベ

【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。
※ミディアムコースは約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。