

2023.09.21

お昼の定食と御膳

～秋の畑～

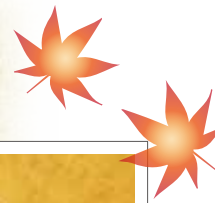


全国各地から届く
農家さん自慢のお野菜使用

※当店は国産米を使用しております。※食材の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。※写真はイメージです。

〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉1.当店ではアレルギー28品目の使用リストをご用意しておりますので係りの者にお尋ねください。
2.当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。
使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

季節ごとに短い期間でしか味わうことのできない野菜が全国各地から届いています。
旬のお野菜をたくさん食べて、身体の中からすっきりリフレッシュしましょう!



※写真はイメージです。御膳の内容は以下に記載。



季節限定御膳 季節を楽しむ『秋御膳』

秋鮭の包み焼き・鰹の薫焼き 菰はん酢・南瓜の菊花蟹鉋・鳴門金時のレモン煮・
茶碗蒸し・蓮根と蒟蒻の金平・金糸瓜のお浸し いくら添え・アロエのお刺身・ぶどうの白和え・
蓮根黒こしょう揚げ・京おぼろ豆腐 葉わさび添え・きのこの佃煮ご飯・お野菜汁・お新香

2,490円(税込2,739円)

※紫黒米入りご飯、お野菜汁はおかわり自由! ※ご飯の量は調整できます。大盛り、少なめのお客様はお申し付けください。



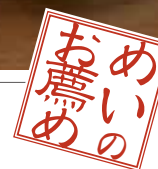
※写真はイメージです。御膳の内容は以下に記載。

季節限定御膳 ふるさと御膳〈松茸の釜めし付き〉

秋鮭の包み焼き・鰹の薫焼き 茼蒿酢・南瓜の菊花蟹鉋・鳴門金時のレモン煮・
茶碗蒸し・蓮根と蒟蒻の金平・金糸瓜のお浸し いくら添え・アロエのお刺身・ぶどうの白和え・
蓮根黒こしょう揚げ・京おぼろ豆腐 葉わさび添え・松茸の釜めし・お野菜汁・お新香

3,290(税込3,619)

※お野菜汁はおかわり自由!



体が喜ぶ蒸し料理

お野菜と山形豚のせいろ蒸し

茶碗蒸し・小鉢2種・たれ・紫黒米入りご飯・お野菜汁

1,890円(税込2,079円)



さっぱり甘酢餡にからめてどうぞ!

里芋と紅葉鯛の5色餡掛け

サラダ・小鉢2種・紫黒米入りご飯・お野菜汁

1,790円 (税込1,969円)



旬の素材を使用した蕎麦

大なめこの鴨せいろ蕎麦と 九頭竜舞茸天ぷら

小鉢2種

1,690円 (税込1,859円)

※紫黒米入りご飯、お野菜汁はおかわり自由! ※ご飯の量は調整できます。大盛り、少なめのお客様はお申し付けください。



おめ
薦いの
め

秋にぴったり!

茨城県 宮本蓮根ときのこのみぞれおろし 豆腐つくねハンバーグ

サラダ・小鉢2種・紫黒米入りご飯・お野菜汁

1,490円(税込1,639円)



葱と生姜が効いた特製たれ!

お野菜と鶏唐揚げの 香味サラダ

小鉢2種・紫黒米入りご飯・お野菜汁

1,390円(税込1,529円)



お塩と井つゆで

季節のお野菜天丼

サラダ・小鉢2種・塩・つゆ・紫黒米入りご飯・お野菜汁

1,290円(税込1,419円)



ぽん酢でさっぱりと

鶏と豆腐のふわふわメンチカツ

小鉢2種・紫黒米入りご飯・お野菜汁

1,090円(税込1,199円)

※紫黒米入りご飯、お野菜汁はおかわり自由! ※ご飯の量は調整できます。大盛り、少なめのお客様はお申し付けください。

