

Lunch course

¥5,000-
(¥4,545-)

A plate of seasonal vegetables
季節野菜の一皿

Grilled seasonal vegetables
鉄板焼き野菜盛り合わせ

Main dish

メインディッシュ

※Select 1 from 3 options

※1品お選び下さい

■ Japanese beef hamburger steak

特製和牛ハンバーグ

■ Japanese beef stew

和牛ビーフシチュー

■ Jumbo mushroom steak

ジャンボマッシュルーム

Rice dish

お食事

※Select 1 from 3 options

※1品お選び下さい

■ Rice

十穀米ご飯

■ Vegan vegetable curry

やさいやヴィーガンカレー

■ Garlic fried rice

ガーリックライス

Douwe Egberts Coffee

ダウエグバーツコーヒー

or

または

Mighty Leaf Tea

マイティリーフティー

Main

Main dish can be changed for an
additional charge

メインディッシュを追加料金にてご変更承ります

Fresh fish

鮮魚 +¥1,000- (¥909-)

Foie gras hamburger steak

フォアグラハンバーグ +¥1,200- (¥1,091-)

Chicken breast steak

鹿児島県産

奄美黒ホロホロ鳥のムネ肉 +¥1,600- (¥1,455-)

Grilled live japanese lobster

活伊勢海老 +¥6,500- (¥5,909-)

Takachiho japanese black beef sirloin steak

高千穂牛サーロイン

80g +¥3,400- (¥3,091-)

120g +¥6,400- (¥5,818-)

160g +¥9,400- (¥8,545-)

Japanese brown cattle beef fillet steak

褐毛和牛あかうしフィレ

80g +¥6,400- (¥5,818-)

120g +¥10,900- (¥9,909-)

160g +¥15,400- (¥14,000-)

Option

Oyster from Harimanada (one piece)

播磨灘 牡蠣 (1個) +¥850- (¥773-)

Foie gras steak

フォアグラ +¥2,800- (¥2,545-)

Grilled live ezo abalone

活 蝦夷あわびの鉄板焼 +¥2,900- (¥2,636-)

Seasonal fruit

季節のフルーツ +¥1,000 ~ (¥909 ~)

We use 10 different cereals including. Glutinous common millet, Corn, Brown rice, Black rice, Glutinous brown rice, Glutinous foxtail millet, Soybeans, Japanese barnyard millet, Red rice, for our rice.

※Buckwheat's seeds are not included.

当店のご飯は十穀米を使用しております。※そばの実は入っていません。(もちきび・とうもろこし・青玄米・黒米・もち玄米・もちあわ・大豆・たかきび・ひえ・赤米)