

Lunch course

¥4,400-

(¥4,000-)

Drink

ドリンク

※Please choose from the right side

※右記よりお選び下さい

A plate of seasonal vegetables

季節野菜の一皿

Grilled vegetable

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 hamburg steak
特製和牛ハンバーグ
- Japanese brand "mochibuta" pork steak
群馬県産 和豚もちぶた
- Japanese beef stew
和牛ビーフシチュー

Rice dish

お食事

※Select 1 from 3 options

※1品お選び下さい

- Rice
十穀米ライス
- 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

Dessert

一口のデザート

Douwe Egberts Coffee

ダウエグバーツコーヒ

Drink

■ Oolong tea

一級茶葉ウーロン茶

■ Corn beard tea

とうもろこしのひげ茶

■ Roasted green tea

特選ほうじ茶

■ Home made ginger ale

自家製 ジンジャーエール

■ Cola

コーラ

■ Sparkling YUZU lemonade

徳島県 木頭柚子 柚子スカッシュ

■ Home made sparkling lemonade

自家製 レモンスカッシュ

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

岩手県産 石黒農場
ホロホロ鳥のムネ肉 +¥1,600- (¥1,455-)

Japanese black beef sirloin steak

黒毛和牛サーロイン

(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-)

Vegetable Lunch Course

¥4,000-

(¥3,636-)

Drink

ドリンク

※Please choose from the right side

※右記よりお選び下さい

A plate of seasonal vegetables

季節野菜の一皿

Soup

本日の野菜スープ

Grilled vegetable

鉄板焼き野菜 盛り合わせ

Main dish

メインディッシュ

※Select 1 from 2 options

※1品お選び下さい

- Jumbo mushroom steak
ジャンボマッシュルームステーキ
- Vegetable hamburger made with
tofu and sprouted soybeans
伊勢幸のお豆腐と
発芽大豆の野菜ハンバーグ

Rice dish

お食事

※Select 1 from 3 options

※1品お選び下さい

- Rice
十穀米ライス
- 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

Dessert

一口のデザート

Douwe Egberts Coffee

ダウエグバーツコーヒー

Drink

■ Oolong tea

一級茶葉ウーロン茶

■ Corn beard tea

とうもろこしのひげ茶

■ Roasted green tea

特選ほうじ茶

■ Home made ginger ale

自家製 ジンジャーエール

■ Cola

コーラ

■ Sparkling YUZU lemonade

徳島県 木頭柚子 柚子スカッシュ

■ Home made sparkling lemonade

自家製 レモンスカッシュ

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