

文月 お昼のお品書き

12:00~16:00(13:30 L.O.)

[平日限定]
季節のランチコース
Seasonal Lunch Course

とうもろこしすり流し
Sweet corn soup

こだわり手打ち蕎麦と新丸十揚げ出し
Homemade soba and fried sweet potato

～夏の彩り八寸～
かつお薫焼き 烏賊握り 蛸柔らか煮
枝豆かき揚げ 出汁巻き玉子 素麺瓜
Assortment of appetizers in summer
(bonito,squid,octopus,green beans,egg roll)

かますとトロ茄子 すき鍋
Barracuda and eggplant in Hot Pot

穴子わっばご飯
Steamed rice with conger eel

選べるデザート
Dessert

7,700円

スペシャルランチコース
Special Lunch Course

とうもろこしすり流し
Sweet corn soup

こだわり手打ち蕎麦と新丸十揚げ出し
Homemade soba and fried sweet potato

～夏の彩り八寸～
かつお薫焼き 烏賊握り 蛸柔らか煮
枝豆かき揚げ 出汁巻き玉子 素麺瓜
Assortment of appetizers in summer
(bonito,squid,octopus,green beans,egg roll)

淡路鱧とトロ茄子 すき鍋
Pike conger and eggplant in Hot Pot

新生姜とうかい牛すき煮ご飯 温玉と
New ginger & Ukai Premium Beef sukiyaki rice with hot spring egg

選べるデザート
Dessert

11,000円

*追加料金にて、お食事を期間限定釜炊きご飯にご変更いただけます。

「夏の鮎釜炊きご飯：+2,750円/お一人」「こだわりの鰻釜炊きご飯：+4,400円/お一人」グループ皆様での変更をお願いしております

*You may change Steamed Rice to Seasonal Steamed Rice with an additional fee.「Grilled sweetfish rice cooked ¥2,750/par person」

「KABAYAK Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」We would like to ask you to change the meal together.

※お肉がお苦手なお客様はお魚に変更が可能です。スタッフまでお声掛けください。
※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。
※すべての価格には消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を承ります。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.
※All the items on this menu are subject to change without notice.
※All prices include tax and are subject to a 10% service charge.