



平日昼限定

季節を彩る鷺沼会席

五、五〇〇円

胡麻とうふ

季節の彩り三段重

あげ炭火焼き

豆水とうふ

わっぱ飯

豆乳ブランマンジエ

大山鶏照り焼き

太刀魚唐揚げ

特撰和牛網焼き

一、一〇〇円

二、二〇〇円

三、三〇〇円

表示価格は全て税込です。サービス料10%を別途頂戴しております。
仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



豆水とうふコース

五、五〇〇円

胡麻とうふ

季節の彩り

くみあげ湯葉 鮎寿司

もろこしかき揚げ

酢浸し 枝豆

あげ田楽

豆水とうふ

ちりめんじゃこ御飯

豆乳ブランマンジエ

季節の

料理長特撰コース

九、九〇〇円

じゆんさい

蓴菜とうふ

あげ炭火焼き

とうもろこしすり流し

鱧切り落とし

季節の信田鍋

鮎ご飯

桃

大山鶏照り焼き

一、一〇〇円

太刀魚唐揚げ

二、二〇〇円

特撰和牛網焼き

三、三〇〇円

表示価格は全て税込です。サービス料10%を別途頂戴しております。
仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



コース + おすすめアラカルト



大山鶏照り焼き

+1,100 円

ジューシーで肉質の良い大山鶏を

自家製のタレで香ばしい

照り焼きに仕上げました。

太刀魚唐揚げ (3 個)

+2,200 円

脂の乗った太刀魚を、衣はサクサク

身はふわふわの唐揚げに。

お好みでレモンを絞ってどうぞ。



特撰和牛網焼き (70 g)

+3,300 円

黒毛和牛のランプ・イチボを

丹念に焼き上げました。

柔らかい食感とジューシーな味わいを

ご堪能下さい。

