

2025年2月27日～4月21日 ランチメニュー

おすすめランチメニュー 花見御膳

- 先付 燻製蛸烏賊のぬた 若芽 九条葱 八丁味噌の香り
- 木箱 小鉢 うるい明太子和え 多幸煮 空豆 鱈たたき
温鉢 甘鯛道明寺蒸し
焼物 桜鯛菜種焼き はじかみ
揚物 海老 白魚唐揚げ 山菜
- 食事 花見ちらし寿司 赤出し
サーモン いくら 錦糸玉子 椎茸 干瓢 絹さや
大根 胡瓜 花蓮根
- デザート 季節のフルーツ

¥ 6,500

ランチ会席「藤」

- 先付 燻製蛸烏賊のぬた 若芽 九条葱 八丁味噌の香り
- 造り 蛤真丈 菜の花 椎茸 三つ葉 木の芽
- 蒸物 桜鯛 鱈たたき あしらい一式
- 天婦羅 海老 山菜
- 強肴 国産牛ステーキ 焼野菜
- 食事 ご飯 赤出し 香の物
- デザート 本日のデザート



※写真はイメージです

¥ 7,800

仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge

2025年2月27日～4月21日
ランチメニュー

天井ランチセット

先付	燻製蛸烏賊のぬた 若芽 九条 八丁味噌の香り
御造り	桜鯛 鮪 あしらひ一式
食事	天井
デザート	氷菓

¥ 5,000

うなぎまぶし ¥6,800

うなぎまぶし、肝吸い、香の物、デザート



うなぎ丼 ¥6,500

うなぎ丼、肝吸い、香の物、デザート



仕入れによって内容が異なる場合がございます
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Some items will be changed from season to season
Price inclusive of taxes and service charge