2025年11月25日～2026年2月23日
ランチメニュー

おすすめランチメニュー
Lunch Menu
冬御膳
“Fuyu Gozen”

先付 Appetizer	牡蠣と地産地消の野菜　柚子 Oyster and local vegetable, yuzu citrus
木箱 Box	合鴨と茸のマリネ　おかざきラー油と鮪のポキ風 Marinated duck and mushrooms, Tuna poke with Okazaki chili oil 地産地消の野菜のお浸し Seasoned local vegetables 季節のお造り 一種　あしらい一式 Seasonal sashimi with garnish 鰆の翁焼　はじかみ Grilled Spanish mackerel, pickled ginger 名古屋名物八丁味噌そぼろ　ふろふき大根 Hatcho miso minced meat with simmered daikon ふぐ竜田揚げ　青唐 Deep fried globefish, green chili
食事 Sushi	握り寿司5貫　八丁味噌仕立ての赤出汁 Nigiri Sushi 5 pieces, Hatcho miso soup
デザート Dessert	本日のデザート Today’s dessert

¥7,200

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11月25日～2026年2月23日
ランチメニュー
Lunch Menu

ランチ会席「藤」
Lunch Kaiseki “Fuji”

先付 Appetizer	牡蠣と地産地消の野菜　柚子 Oyster and local vegetable, yuzu citrus
造り Sashimi	鮪　寒鰤霜降り Tuna, seared winter yellowtail, garnish
温鉢 Steamed	雲子茶碗蒸し Cold milt savory egg custard
天婦羅 Tempura	海老　あん肝　青唐 Prawn, monkfish liver, green chili
強肴 Steak	国産牛ステーキ　焼き野菜 Japanese beef steak, grilled vegetables
食事 Rice	ご飯　八丁味噌仕立ての赤出汁　香の物 Steamed rice, Hatcho miso soup , pickles
デザート Dessert	本日のデザート Today’s dessert

¥8,500

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

ランチメニュー
Lunch Menu

うなぎまぶし　¥6,800
Unagimabushi
Nagoya-style rice bowl topped with grilled eel, served with dashi broth

肝吸い、香の物、デザート
Clear soup with eel liver, pickles and daily dessert

うな丼　¥6,500
Rice bowl topped with grilled eel

肝吸い、香の物、デザート
Clear soup with eel liver, pickles and daily dessert

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