

2026年2月24日～4月26日

おすすめランチメニュー

Lunch Menu

春御膳

“Haru Gozen”

先付

Appetizer

桜鱒のスモーク 落の薑ソース

Smoked cherry salmon with butterbur sprout sauce

木箱

Box

竹の子と新若芽

おかざきラー油と鮭のポキ風

蛍烏賊と地産地消の野菜お浸し

桜鯛炙り

鱈菜種焼き

名古屋コーチン茶碗蒸し 餡かけ

海老 山菜真丈 青唐

Bamboo shoot with young wakame

Tuna poke-style with Okazaki chili oil

Firefly squid with local seasonal vegetables

Seared cherry sea bream

Grilled Spanish mackerel topped with egg and green onion,

Nagoya Cochin chawanmushi with thickened dashi sauce

Tempura-prawn, fishcake with mountain herbs, green chili

食事

Rice

桜海老と筍の炊き込みご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁

Seasoned rice with sakura shrimp and bamboo shoot,

Hatcho miso soup

デザート

Dessert

旬果

Seasonal fruits

¥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

2026年2月24日～4月26日  
ランチメニュー  
Lunch Menu

ランチ会席「藤」  
Lunch Kaiseki "Fuji"

|                 |   |
|-----------------|---|
| 先付<br>Appetizer | 桜鱒のスモーク 落の薑ソース<br>Smoked cherry salmon with butterbur sprout sauce                |
| 椀物<br>In a bowl | 蛤真丈 新若芽 菜の花<br>Hamaguri clam, young wakame and field mustard                      |
| 造り<br>Sashimi   | 鱈たたき<br>Spanish mackerel tataki   |
| 温鉢<br>Steamed   | 名古屋コーチン茶碗蒸し 餡かけ<br>Nagoya Cochin chawanmushi with thickened dashi sauce           |
| 天ぷら<br>Tempura  | 海老 山菜真丈 蛍烏賊 青唐<br>Prawn, fishcake with mountain herbs, firefly squid, green chili |
| 強肴<br>Steak     | 国産牛ステーキ 焼き野菜<br>Japanese beef steak, grilled vegetables                           |
| 食事<br>Rice      | ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物<br>Steamed rice, Hatcho miso soup, pickles                     |
| デザート<br>Dessert | 旬果<br>Seasonal fruits   |

¥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

2026年2月24日～4月26日  
ランチメニュー

特選 寿司ランチ  
Special Sushi Lunch

先付  
Appetizer  
桜鱒のスマーク 落の薑ソース  
Smoked cherry salmon with butterbur sprout sauce

食事  
Sushi  
寿司10貫、巻き  
Assorted Sushi (10pieces of Nigiri sushi and rolled sushi)

本鮪とレッドキャビア 桜鯛の炙り  
蛍烏賊と酢味噌 鱈たたきと生姜 鰻と山椒  
とり貝 酢サバと白板昆布 ガス海老軍艦  
竹の子と木の芽 紅しぐれ大根  
鉄火と新香 たまゆら琥珀の玉子焼き  
Bluefin tuna with red caviar, Seared cherry sea bream,  
Firefly squid with sweet miso vinegar, Spanish mackerel tataki  
with ginger, Eel and sansho pepper, Torigai-Japanese cockle,  
Vinegared mackerel with kombu kelp sheet, Sweet glass shrimp  
gunkan roll, Bamboo shoot with kinome, Vinegared daikon,  
Tuna and pickled radish roll, Tamayura Kohaku rolled egg

八丁味噌仕立ての赤出汁  
Hatcho miso soup

デザート  
Dessert  
旬果  
Seasonal fruits

¥5,500

会席テーブル席または酒バーカウンターでお楽しみいただけます。  
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  
We will seat you at the Kaiseki table or Sake bar counter  
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