

黒毛和牛 ランチコース
Japanese premium Beef Lunch course

若紫
Wakamurasaki

お通し

本日の魚介のソテー お薦めのソースと焼き野菜

源氏サラダ

黒毛和牛ステーキ ファイル70g または ロース 120g

野菜ソテー

ガーリックライス 又は ご飯
味噌汁 香の物

恵那川上屋 栗観世
黒豆蜜煮、干し柿、栗きんとんのブリュレ
季節のフルーツ

Starter

Sautéed seasonal seafood,
served with chef's recommended sauce and sautéed vegetables

Genji salad

Japanese premium beef fillet 70g or loin 120g

Sautéed vegetables

"Kuri Kanze", summer chestnut confectionery from Enakawakamiya
Cream brulee with chestnut paste, candied black beans and dried persimmon,
fruits

¥ 14,000

黒毛和牛 ランチコース
Japanese puremium Beef Lunch course

行幸
Miyuki

お通し

本日の焼き野菜

源氏サラダ

黒毛和牛ステーキ ロース 120g

野菜ソテー

ご飯 味噌汁 香の物

恵那川上屋 栗観世
季節のフルーツ

Starter

Seasonal sautéed vegetables

Genji salad

Japanese premium beef loin 120g

Sautéed vegetables

Steamed rice with miso soup and pickles

“Kuri Kanze”, summer chestnut confectionery from Enakawakamiya
fruits

¥ 11,000

国産牛 ランチコース
Japanese Beef Lunch course

松風
Matsukaze

※割引除外プランになります

お通し

本日の焼き野菜

源氏サラダ

国産牛ステーキ ロース 90g

野菜ソテー

ご飯 味噌汁 香の物

黒豆蜜煮、干し柿、栗きんとんのブリュレ

Starter

Seasonal sautéed vegetables

Genji salad

Japanese beef loin 90g

Sautéed vegetables

Steamed rice with miso soup and pickles

Collaboration dessert with Enakawakamiya

Cream brulee with chestnut paste,
candied black beans and dried persimmon

¥ 6,500

国産牛ランチコース
Japanese Beef Lunch course

胡蝶
Kocho

お通し

本日の魚介のソテー お薦めソースと焼野菜

源氏サラダ

国産牛ステーキ ロース 90g

野菜ソテー

ご飯 味噌汁 香の物

黒豆蜜煮、干し柿、栗きんとんのブリュレ

Starter

Sautéed seafood, served with chef's recommended sauce
and sautéed vegetables

Genji salad

Japanese beef loin 90g

Sautéed vegetables

Steamed rice with miso soup and pickles

Collaboration dessert with Enakawakamiya

Cream brulee with chestnut paste, candied black beans and dried persimmon

¥8,500