

国産牛 ランチコース  
Japanese Beef Lunch course

松風  
Matsukaze

先付

本日の焼き野菜

源氏サラダ

国産牛ステーキ ロース90g

野菜のソテー

ご飯 八丁味噌仕立ての赤出し 香の物

氷菓

¥6,000

国産牛 ランチコース  
Japanese Beef Lunch course

胡蝶  
Kocho

先付

本日の魚介のソテー お薦めソースと焼き野菜

源氏サラダ

国産牛ステーキ ロース90g

野菜のソテー

ご飯 八丁味噌仕立ての赤出し 香の物

氷菓

¥7,800

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

行幸  
Miyuki

先付

本日の焼き野菜

源氏サラダ

黒毛和牛ステーキ ロース120g

野菜のソテー

ご飯 八丁味噌仕立ての赤出し 香の物

氷菓

¥10,000

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

若紫  
Wakamurasaki

先付

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

野菜のソテー

ガーリックライス または ご飯  
八丁味噌仕立ての赤出し 香の物

本日のデザート

¥13,000

ブランド牛コース  
Japanese premium branded beef course

藤袴  
Fujibakama

一口のお楽しみ

本日のお造り

蝦夷鮑のソテー 雲丹とパンチェッタベーコンの銀餡  
碧南白醤油と祖父江木の芽のアクセント

フォアグラのポワレ エスカベッシュソース  
ビーツのグジェールと新玉葱のスパイシーチャツネ

源氏サラダ

ブランド牛ステーキ ファイル70g または ロース120g

野菜のソテー

ガーリックライス または ご飯 八丁味噌仕立ての赤出し 香の物

本日のスペシャルデザート

¥29,000