

ランチタイム限定

こちらのページは 11:30～14:00 限定のメニューになります



季節の旬食材と野菜が楽しめるランチコース

洋コース プレジール ¥2,500

《4月1日～5月15日 メニュー》

カツオのタタキと8種の彩野菜 チーズ風味ドレッシング

具だくさんのミネストローネ

●メインチョイス おひとつお選びください

①黒鯛のロースト ショロンソース

②稚鮎と海老のフリット ガーリック風味のトマトソース

ローストビーフ シャスールソース

パン または ライス

抹茶のモンブラン・ブラウニーとアイス添え

コーヒー

ランチタイム限定

こちらのページは 11:30～14:00 限定のメニューになります

■和食御膳

びゃっこ

白虎 ¥2,100

《4月1日～6月30日 メニュー》

小 鉢 水雲 とろろ芋 くこの実
御造里 季節の二種盛り合わせ
焚 物 若竹煮
変 鉢 鶏の陶板焼き
油 物 海老 南京 茄子 青唐
御 飯 ゆかり御飯
留 椀 味噌汁
香の物 二種盛り合わせ
甘 味 本日の甘味

せいらゆう

青龍 ¥3,000

《4月1日～6月30日 メニュー》

御造里 季節の二種盛り合わせ
酢の物 蛸のぬた和え
油 物 枝豆・とうもろこし・桜えびのかき揚げ
焚 物 若竹煮
焼 物 季節の魚若狭焼き 出汁巻き玉子
陶板焼 豚肉の陶板焼き
御 飯 ゆかり御飯
留 椀 味噌汁
香の物 盛り合わせ
甘 味 本日の甘味

■セットメニュー

大和牛入りハンバーグ(150g)

¥1,800

スープ・グリーンサラダ・パン or ライス・コーヒー付き

US産牛ロースステーキ(120g)

¥2,200

スープ・グリーンサラダ・パン or ライス・コーヒー付き

カナダ産牛の肩ロース煮込み

¥1,800

スープ・グリーンサラダ・パン or ライス・コーヒー付き

■お子様メニュー

お子様メニュー

¥1,530

コーンポタージュ・ミニハンバーグ・ソーセージ・チキンナゲット
海老フライ・コロッケ・フライドポテト・オムライス・プチデザート・ドリンク

ランチタイム限定

こちらのページは 11:30～14:00 限定のメニューになります

ソフトドリンク Soft Drink

ウーロン茶 ¥550
Oolong Tea

コカ・コーラ ¥600
Cola

ジンジャエール ¥600
Ginger Ale

オレンジジュース ¥600
Orange Juice

グレープフルーツジュース ¥600
Grapefruit Juice

アップルジュース ¥600
Apple Juice

アルコール Alcohol

■ビール Beer

瓶ビール ¥900
Bottled Beer

梅酒 (ロック・ソーダ) ¥650
Plum Wine

グラスワイン (赤・白) ¥650
Wine by the glass

ノンアルコール Non-alcoholic

ノンアルコールビール ¥700
Non-alcoholic beer

カシスオレンジ ¥650
Cassis Orange

シャルドネスパークリングワイン ¥650
Chardonnay Sparkling

※20歳未満及びお車を運転されるお客様へのアルコール類のご提供はできかねます。何卒、ご了承頂けますようお願い申し上げます。

※メニュー内容は変更する場合がございます ※表記価格は全て消費税込価格です *All listed prices are included tax.