



夏 ^{7/3} ^{9/2} Summer Recommendation
のおすすめ

1日限定
15食

Hitsumabushi

A regional dish of white rice topped with grilled eel, soy-based sauce, and spices such as Japanese pepper.



ひつまぶし "Hitsumabushi"

小麦 卵
wheat egg

お椀、薬味、香の物、出汁付き
together with soup bowl, condiments, pickles, dashi(broth)

3,500 円
(本体価格 3,241 円+税)

団体様
ご予約可



夏御膳 "Summer" set meal

小麦 卵 乳 えび
wheat egg milk shrimp

鱧吸物、造り二種、太刀魚雲丹焼き、煮物、季節の天婦羅、豆蔴南蛮、牛蒡御飯
Common Japanese conger broth soup / Sashimi / Grilled scabbard fish and sea urchin
Simmered vegetables / Seasonal tempura / Pickled deep-fried horse mackerel / Rice with burdock root

2,300 円
(本体価格 2,130 円+税)

※写真はイメージです。
This photo is for illustrative purposes.

※揚げ物の油はえび、かにと他の揚げ物を、共通の油で調理しております。
All fried foods, including shrimp and crab fries, are cooked with same oil.

夏 ^{7/3} ^{9/2} Summer Recommendation
のおすすめ



冷製

メカジキと夏野菜の冷製パスタ

小麦 卵 乳
wheat egg milk

サラダ・スープ・ベーコンとほうれん草のキッシュ・デザート付き

"Chilled pasta with swordfish and summer vegetable"
together with salad, soup, bacon and spinach quiche, dessert

1,700 円
(本体価格 1,574 円+税)



大沢牧場豚



高タンパク・低カロリーが特徴の【ケンボロー種】。100%純植物性の飼料を使用し、清潔な環境の中で健やかに育った「安心・安全・美味しい」お肉。

山形県産大沢牧場豚のポークジンジャー

小麦 乳
wheat milk

サラダ・スープ・ライス・デザート付き

"Ginger fried pork with Osawa Ranch Pork of Yamagata Prefecture"
together with salad, soup, rice, dessert

1,700 円
(本体価格 1,574 円+税)

Drink set +350 円 (本体価格 324 円)

お食事をご注文の方は+350 円 (本体価格 324 円) で好きなソフトドリンクをセットにできます。
For guests ordering meals, you can order one soft drink at extra ¥350.

※フロートドリンクは+400 円 (本体価格 370 円) でのご提供となります。 ※お食事をご注文されたご本人様のみ対象です。 ※二杯目以降は通常価格でのご提供となります。
Ice cream float is ¥400. Limited to guests ordered meal. Refills are charged at regular prices.