

COURSE

Lunch

Nagomi [なごみ]

¥2,800

彩り秋の前菜／本日の魚介料理／肉料理／鶏肉・茸・銀杏、秋の味覚の「ちまき」 or さっぱりスープ香港麺／本日のデザート
Autumn appetizer / today's fish and shellfish / meat dishes / For a taste of autumn – chicken, mushrooms and ginkgo chimaki (dumplings wrapped in bamboo leaves) or Hong Kong noodle soup / today's dessert

Hitotoki [ひととき]

+ ¥700

前菜／下記ア・ラ・カルトより一品／本日のデザート
Appetizer / one item from the a la carte menu / today's dessert

A LA CARTE

旬の蟹たっぷり！蟹とわんぱくたまごのふわふわチャーハン

¥2,800

Seasonal crab and fluffy Wanpakutamago egg fried rice

(蟹は旬のものを使用、内容はお尋ねください)



海の幸と旬野菜たっぷり 海鮮五目やきそば

¥1,500

Stir-fried soba noodles with seafood and seasonal vegetables



ジューシーな庄内豚ロース肉のしゃぶしゃぶ風 

Thinly sliced Shonai pork - shabushabu style

¥1,800

脂の乗った 金目鯛のチャーハン ひつまぶし風 (最後にお茶漬けでお召し上がりください)

Red snapper fried rice - Hitsumabushi style (finish it by pouring tea over it)

¥1,800

胡麻香るピリ辛 担々麺


Szechuan sesame flavored spicy soup noodles

¥1,200

ぷりぷり海老のさっぱり ワンタン麺

Prawn won ton dumplings in noodle soup

¥1,200

名水百選・丹沢「とうふ屋ごえもん」のおぼろ豆腐を使った 麻婆豆腐 

Mapo tofu (tofu with spicy sauce) made with Oboro tofu (silken tofu curds) and rice

¥1,200

じっくり煮込み6時間！特製お粥 富士高原鶏の蒸し鶏・三つ葉・パクチー・漬物・ゴーヤ味噌添え

Specially prepared rice gruel cooked with Wanpakutamago eggs and yuba (dried beancurd) with Fuji Highlands steamed chicken, mitsuba, coriander, pickles, bitter melon flavored miso

¥1,200

表示価格は税込です

Tax is included.