

## LUNCH MENU

### Course

Nagomi [なごみ]

¥2,800

彩り夏の前菜／本日の魚介料理／肉料理／特製お粥 or さっぱりスープ香港麺／本日のデザート

Summer appetizer / today's fish and shellfish / meat dishes / specially prepared rice gruel 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

夏本番！色々彩りトマトたっぷり トマト涼麺

¥1,500

Summer special - Cold tomato noodles



海の幸たっぷり 海鮮五目やきそば

¥1,500

Stir-fried soba noodles with seafood



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

胡麻香るピリ辛濃厚 担々麺


Szechuan sesame hot 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

¥1,000

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

¥1,000

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

¥1,200

表示価格は税込です

Tax is included.