



3 周年のおしながき

● 4000円 (税込)

お迎えだし

湯葉入り養老豆腐

初秋の土瓶蒸し仕立て

出汁巻き玉子

お漬物

炊き立て羽釜ごはん

U M A M I だし

本日の皿料理

+

雲丹入り出汁醤油の

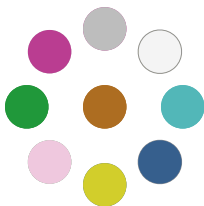
濃厚卵かけごはん

+300円

数量限定オプション

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+500円



● 3種南瓜のすり流し (バターナッツ 金糸瓜 鈴南瓜 黒胡椒)

○ さつま芋と干し葡萄の白和え (胡桃 酒粕 豆腐 レモン)

● 蛸とトマトの土佐酢ゼリー寄せ (生姜 とんぶり)

● 亀岡牛と京揚げの時雨煮 (葱 牛蒡 実山椒 唐辛子)

● 信州サーモンの酒蒸し 出汁醤油がけ (大根 いくら 山葵)

● 伏見唐辛子とじゃこの炒め煮 (山椒)

● 蓮根の海苔明太和え (伊勢志摩 青海苔)

● 特製佃煮 (鰹節 昆布 椎茸)

● 太刀魚の煎り酒焼き (梅干し)

※ 会計はお席にてお願い致します

アレルギーに
関してはこちら



ご案内時間

- TIME SCHEDULE -

【朝食・BREAKFAST】 【昼食・LUNCH】

① 7:30 -

② 8:15 -

③ 9:00 -

④ 9:45 -

① 11:30 -

② 12:15 -

③ 13:00 -

< 注意事項 >

当店13歳未満のお子様のご入店は
お断りさせていただいております
ご予約時間より遅れる場合は必ずご連絡ください

WE DO NOT ALLOW CHILDREN UNDER
13 YEARS OLD IN OUR RESTAURANT
PLEASE CONTACT US IF YOU ARE GOING TO BE
LATE FOR YOUR RESERVATION GUIDING TIME.

