

如月 お昼のお品書き

12:00~16:00(13:30 L.O.)

[平日限定]

季節のランチコース

Seasonal Lunch Course

練りたて呉とうふ
～えんどう豆 とろ湯葉 羅臼昆布あん～

Soy milk Tofu

熟成キタアカリと菜の花

Potato fritters

〈節分盛り〉

恵方巻 鯛かば焼き

Ehoumaki / Sardine

蛤と新わかめお椀仕立て

Hot pot in Clam & Seaweed

鯖炭火焼き

Grilled Spanish mackerle

浅利とひじきわっぱご飯

Steamed rice

選べるデザート

Dessert

7,700円

スペシャルランチコース

Special Lunch Course

練りたて呉とうふ
～えんどう豆 とろ湯葉 羅臼昆布あん～

Soy milk Tofu

熟成キタアカリと菜の花

Potato fritters

〈節分盛り〉

恵方巻 鯛かば焼き

Ehoumaki / Sardine

蛤と新わかめお椀仕立て

Hot pot in Clam & Seaweed

うかい厳選牛ローストビーフ

Roasted beef

季節の釜炊きご飯

Steamed rice

選べるデザート

Dessert

11,000円

*追加料金にて、お食事を期間限定釜炊きご飯にご変更いただけます。

「こだわりの鰻釜炊きご飯：+4,400円/お一人」「蟹釜炊きご飯：+4,400円/お一人」（2日前要予約）グループ皆様での変更をお願いしております。

*You may change Steamed Rice to Seasonal Steamed Rice with an additional fee.

「KABAYAKI Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」「Crab Rice Cooked in a pot ¥4,400/par person」
(reservation required 2 days in advance) We would like to ask you to change the meal together.

※お肉がお苦手なお客様はお魚に変更が可能です。スタッフまでお声掛けください。

※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.

※All the items on this menu are subject to change without notice.