

# 長月 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

炙り帆立と秋野菜のお浸し  
Scallop and Autumn vegetables

蓮根餅と芝海老揚げ出し  
Fried lotus roots and prawn

～秋の彩り八寸～  
鮪すし 新イクラと春菊  
鱧茶碗蒸し 鯖みそ焼き  
Assortment of appetizers in Autumn  
(tuna , salmon roe & chrysanthemum  
chawanmushi , spanish mackerel)

伊達鶏と木ノ子すき鍋仕立て  
Chicken and mushrooms in Hot Pot

秋鮭わっぱご飯  
Steamed rice with salmon

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

炙り帆立と秋野菜のお浸し  
Scallop and Autumn vegetables

蓮根餅と芝海老揚げ出し  
Fried lotus roots and prawn

～秋の彩り八寸～  
鮪すし 新イクラと春菊  
鱧茶碗蒸し 鯖みそ焼き  
Assortment of appetizers in Autumn  
(tuna , salmon roe & chrysanthemum  
chawanmushi , spanish mackerel)

うかい厳選牛と木ノ子しゃぶしゃぶ  
Ukai premium beef and mushrooms in Hot Pot

五目釜炊きご飯  
Seasonal 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。

「夏の鮎釜炊きご飯：＋2,750円/お一人」「こだわりの鰻釜炊きご飯：＋4,400円/お一人」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.「Grilled sweetfish rice cooked ¥2,750/par person」  
「KABAYAK Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」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ことがございます。  
※すべての価格には消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を承ります。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.  
※All the items on this menu are subject to change without notice.  
※All prices include tax and are subject to a 10% service charge.