

平日昼限定

季節を彩る鷺沼会席

五、五〇〇円

胡麻とうふ 季節の彩り重

あげ炭火焼き

豆水とうふ わっぱ飯

豆乳ブランマンジエ

表示価格は全て税込です。サービス料10%を別途頂戴しております。
仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



季節の

料理長特撰コース

九、九〇〇円

蓴菜とうふ

あげ炭火焼き

本日の湊より

鶏つくね信田鍋

茄子煮浸し

しらすご飯

季節の甘味

豆水とうふコース

五、五〇〇円

胡麻とうふ

季節の彩り

あげ田楽

名物 豆水とうふ

御食事

豆乳ブランマンジエ

表示価格は全て税込です。サービス料10%を別途頂戴しております。
仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。



コース + おすすめアラカルト

特撰和牛網焼き (70g)

+ 3,800 円

黒毛和牛のランプ・イチボを
丹念に焼き上げました
柔らかい食感とジューシーな味わいを
ご堪能下さい



金目鯛唐揚げ (~6月末)

+ 2,500 円

金目鯛をサクツとした唐揚げに。
お好みでレモン・だし醤油と一緒に
お召し上がりください



太刀魚唐揚げ (7月~)

+ 2,700 円

脂の乗った太刀魚を、衣はサクサク
身はふわふわの唐揚げに。
お好みでレモンを絞ってどうぞ。



大山鶏照り焼き

+ 1,600 円

ジューシーで肉質の良い大山鶏を
自家製のタレで香ばしい
照り焼きに仕上げました。

