

# 文月 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

蓴菜そうめん  
Somen noodles

海老真薯蓮根はさみ揚げ  
Shrimps & Lotus roots

～七夕八寸～  
鮪 蛸柔らか煮 枝豆かき揚げ  
金糸瓜と剣先烏賊 出汁巻き玉子  
Tuna/octopus/Green soybeans  
Spaghetti squash & squid/Egg role

かます焼きしゃぶ  
Barracuda in Hot pot

煮穴子わっぱご飯  
Steamed rice with eel

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

蓴菜そうめん  
Somen noodles

海老真薯蓮根はさみ揚げ  
Shrimps & Lotus roots

～七夕八寸～  
鮪 蛸柔らか煮 枝豆かき揚げ  
金糸瓜と剣先烏賊 出汁巻き玉子  
Tuna/octopus/Green soybeans  
Spaghetti squash & squid/Egg role

淡路鱧 すき鍋  
Pike conger in Hot pot

うかい厳選牛すき煮と銀シャリ  
Ukai beef "SUKIYAKI" & 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」「毛蟹とうもろこし釜炊きご飯：＋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」「Hair Crab and Corn 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.