

# 弥生 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

新馬铃薯すり流し  
Potato soup

本鮪 / 桜鯛  
Tuna / Sea bream

筍天ぷら  
Bamboo shoot

蛤すき鍋仕立て  
Cram in hot pot

さわら露味噌焼き  
Grilled Spanish mackerel

春のちらし寿司  
Chirashi sushi

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

新馬铃薯すり流し  
Potato soup

本鮪 / 桜鯛  
Tuna / Sea bream

筍天ぷら  
Bamboo shoot

蛤すき鍋仕立て  
Cram in hot pot

うかい厳選牛ローストビーフ  
Roasted beef

季節の釜炊きご飯  
Seasonal rice cooked in a pot

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。グループ皆様での変更をお願いしております。

「こだわりの鰻釜炊きご飯：+4,400円/お一人」「筍釜炊きご飯：+2,750円/お一人」（2日前要予約）

\*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」「Bamboo Shoot Rice Cooked in a pot ¥2,750/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.