霜月 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

真鯛と蕪　ゆずの香り
Steamed Sea bream & Turnip

海老芋唐揚げ
Fried Taro

～初冬の彩り八寸～
本鮪山掛け/秋野菜お浸し/鰆炭火焼き/
茶碗蒸し/秋の実
Tuna/Vegetables/Spanish mackerel/Steamed egg custard/Ginko nuts

真鱈と胡麻とうふ　すき鍋仕立て
Crear soup with Cod & Tofu

五目いなり
Inarisushi

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

真鯛と蕪　ゆずの香り
Steamed Sea bream & Turnip

海老芋唐揚げ
Fried Taro

～初冬の彩り八寸～
本鮪山掛け/秋野菜お浸し/鰆炭火焼き/
茶碗蒸し/秋の実
Tuna/Vegetables/Spanish mackerel/Steamed egg custard/Ginko nuts

うかい厳選牛すき鍋仕立て
UKAI Premium beef in Hot Pot

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。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」（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」(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ことがございます。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.
※All the items on this menu are subject to change without notice.