

あや
彩

¥6,400

冷製前菜 — 食前のお楽しみ —
Appetizer彩りのサラダ — 淡路島産 玉葱の和風ドレッシング —
Mixed Salad
- Japanese Dressing of Onion from Awajishima -季節の焼き野菜 五種
5 kinds of Grilled Seasonal Vegetables近江牛クラシタロース 120g
— 静岡産本山葵と青森産大蒜 四種の塩 —
Omi Beef Shoulder Roast 120g
- Wasabi, Garlic, 4 kinds of Salt -釜炊きご飯 — 汁椀、香の物 —
Japanese-style Rice - Soup, Pickles -シャーベット または アイスクリーム
Sherbet or Ice Creamコーヒー または 紅茶
Coffee or Teaべにばな
紅花

¥8,418

冷製前菜 — 食前のお楽しみ —
Appetizer活け車海老と本日の魚 — シェフのお任せソースで —
Shrimp and Today's Fish
- Chef's Choice Sauce -彩りのサラダ — 淡路島産 玉葱の和風ドレッシング —
Mixed Salad
- Japanese Dressing of Onion from Awajishima -季節の焼き野菜 五種
5 kinds of Grilled Seasonal Vegetables近江牛クラシタロース 80g
— 静岡産本山葵と青森産大蒜 四種の塩 —
Omi Beef Shoulder Roast 80g
- Wasabi, Garlic, 4 kinds of Salt -釜炊き御飯のガーリックライス — 汁椀、香の物 —
Garlic Rice - Soup, Pickles -シャーベット または アイスクリーム
Sherbet or Ice Creamコーヒー または 紅茶
Coffee or Teaかし
櫛

¥12,000

冷製前菜 — 食前のお楽しみ —
Appetizer近江牛クラシタロース — トリュフソース 焼きすき仕立て —
Omi Beef Shoulder Roast - Truffle Sauce YAKISUKI Style -彩りのサラダ — 淡路島産 玉葱の和風ドレッシング —
Mixed Salad - Japanese Dressing of Onion from Awajishima -季節の焼き野菜 五種 — 肉味噌ソース —
5 kinds of Grilled Seasonal Vegetables
- Meat Miso Sauce -近江牛サーロイン 120g
— 静岡産本山葵と青森産大蒜 季節野菜のマリネ 四種の塩 —
Omi Beef Sirloin 120g
- Wasabi, Garlic, Marinated Seasonal Vegetables, 4 kinds of Salt -釜炊き零余子飯のガーリックライス — 汁椀、香の物 —
または
紅葉鯛と茸の特製釜めし — 汁椀、香の物 —
Garlic Rice with Yam Bulblets - Soup, Pickles -
or Japanese-style Rice with Sea bream and Mushrooms - Soup, Pickles -シャーベット または アイスクリーム
Sherbet or Ice Creamコーヒー または 紅茶
Coffee or Tea



○ LUNCH MENU ○

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

表記料金に別途、サービス料(10%)および消費税を加算させていただきます。特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。