おすすめメニュー



信州蕎麦とミニうな重

香り高い信州蕎麦とうな重(浜名湖産)のセットメニューです。 うどんでのご用意も承ります。

3,520 円(稅込)

石焼き 牛たん麦とろ御膳



牛たんを石で焼きながらお召し上がりになるセットメニューです。白米に変更できます。 (青唐辛子味噌・もち麦ご飯 または 白米・香の物・サラダ・味噌汁付)

3,080 円(稅込)

名物メニュー





国産豚ロース肉を陶板焼きにてご提供する煮カツ御膳です。 (香の物・サラダ・味噌汁付)

1,980 円(稅込)



■ 山梨県産 フジザクラポーク 西京焼き御膳

フジザクラポークの肩ロース肉を使用しております。 塩麹と西京味噌に漬け焼き上げた一品です。 (香の物・サラダ・味噌汁付)

1,980 円(稅込)

お食事ご注文の方に限り

デザートセット +220円(税込)

- ◆ バニラアイスクリーム
- ◆ イチゴアイスクリーム
- ◆ 抹茶アイスクリーム
- ◆ エスプレッソアイスクリーム



抹茶アイスクリーム

ご昼食メニュー



2,200 円(稅込)

スパ

黒毛和牛

広東風

酢豚ランチ

色とりどりの野菜と豚肉ですっきりと仕上げました。 (ご飯・焼売・スープ付)



完全リニューアルした香り高いカレーに煮込んだ黒毛和牛と 野菜をトッピングしたワンランク上のカレーです。 (サラダ付)

2,090 円(稅込)

ご昼食メニュー



近江牛すき焼き鍋御膳滋賀県産

滋賀県のブランド牛「近江牛」のすき焼き鍋です。 玉葱、糸こんにゃく、白葱、焼き豆腐、温度玉子をトッピングに添えました。 (小鉢・香の物・味噌汁付)

3,850 円(稅込)

お昼のお魚・とん汁定食



鰆の塩麹焼・黒米ごはん・豚汁と体に優しいメニューに仕上げました。 (小鉢・香の物付)

2,200 円(稅込)

ご昼食メニュー

担々麺

1,650 円(稅込) ミニ豚丼に変更 +550 円(税込)

(高菜ご飯付)※ご希望の方はサラダに変更いたします。



山芋とろろ信州蕎麦

1,650 円(稅込)

(稲荷寿司付)※ご希望の方はサラダに変更いたします。



山芋とろろざるうどん 1,430円(税込)

(稲荷寿司付)※ご希望の方は稲荷寿司をサラダに変更いたします。



国産豚ロース肉のカツカレー 1,870円(税込)

(サラダ付) ※ご希望の方はスープに変更いたします。



小海老とほうれん草の バジルパスタ

1,650 円(稅込)

(サラダ・パン付)※ご希望の方はサラダをスープに変更いたします。



カツサンド

1,650 円(稅込)

(スープ付) ※ご希望の方はサラダに変更いたします。

