17:30-21:00 (O.S20:30)



- ●食前酢 季節のフルーツ酢
- ●前 菜 珍味入れ 烏賊下足浸し 土佐酢ジュレ・梅肉 鰻の小袖寿司 がり 丸十蜜煮 粟麩のベーコン巻き 鶏松風と小エビの串打ち
- ●御 鱸の沢煮仕立て 椀

- ●お造り 鮮魚三種盛り
- 鰆の塩麹焼き 夏野菜と木の芽味噌 ●合 肴 心太 刻みトマト ●焼 物
- ●替り鉢 佐賀牛もも肉のロースト
- 飯 梅としらす、ひじきの炊き込みご飯 ●留 椀 味噌仕立て

●水菓子 トマトと桃のムース

●珈 琲

すな 同し 7月のランチフェア

11:30-14:30 (O.S14:00) 土日祝は 16:00 (O.S15:00) まで営業!

文月のおもてなし



●小鉢 長芋ゼリー寄せ いくら 美味だし

●ヘルシー 半熟玉子と刻み野菜彩々サラダ

●蓋物 蓮根饅頭 野菜のあんかけ 五色あられ

●メイン 鰆の塩麹焼き 夏野菜と木の芽味噌

●ご飯物 梅としらす、ひじきの炊き込みご飯 香の物

●留椀 味噌仕立て

●珈琲

シニア割引継続中!

●水菓子

お一人様

お野菜プリン

¥2,750 FANクラフ 会員価格

¥2,475シニア
(65歳以上)

¥2,090

FANクラブ 会員価格 ¥1,881