

Chef's Recommendation

シェフの
お勧め

本格冷麺 ミニ牛タンセット

Authentic Cold Noodle Mini Beef Tongue Set

¥2,420

盛岡直送のコシのある本格冷麺。国産蒸し鶏と定番の具材でシンプルに仕上げました。

ちょっと贅沢にミニ牛タン井とご賞味ください。



記載は税込み料金です

Morioke cold noodles

盛岡冷麺

「わんこそば」「じゃじゃ麺」とともに「盛岡三大麺」として人気の盛岡冷麺。
コシが強く、表面はツルツと喉ごしが良いのが特徴です。
冷たいスープで、麺のコシの強さをいっそう堪能することができます。



黒毛和牛 木更津牛ステーキ

Kuroge wagyu kisarazu beef steak

ご飯・味噌汁付

限定15食

¥ 3,300

2021年に新しくブランド認定された、千葉県・木更津産の黒毛和牛です。
脂肪が少なく、赤身でも柔らかい内腿肉をじっくりと焼き上げた濃厚な旨みを感じるステーキ。



料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

記載は税込な料金です

Salad Bar Buffet

全てのランチにサラダバーが付きます





ラム肉のグリルステーキ
キノコのガーリックライス

スープ付き ￥2,750

Grilled lamb steak and Garlic rice with mushrooms

香草で低温調理した柔らかくジューシーなラム肉を、グリル板で香ばしく焼き上げました。
料理長こだわりのラム肉はガーリックライスと共に召し上がりがください。

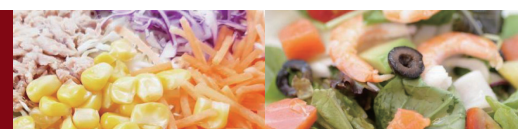


うな重

肝吸付 ￥3,300

Boiled eel served over rice in a lacquered box

しっかりと肉厚の鰻を一度蒸してから香ばしく焼き上げました。
ふっくら柔らかな仕上がりをご堪能下さい。





豊洲直送 お刺身舟盛り
Sashimi Boatload directly from Toyosu

ご飯・味噌汁付 ￥2,200

豊洲から取り寄せた新鮮な魚を目にも楽しい船盛で。
旬の魚を中心に取り寄せていますので、日替わりでのご提供になります。



限定20食 レバーの鮮度にこだわり、数量限定でご提供させていただきます。ご了承ください。

レバニラ炒め ～豆板醬添え～
Stir-fried liver and chives ～Served with bean sauce～

ご飯・味噌汁付 ￥1,980

臭みのない鮮度抜群のレバー、シャキシャキのもやしを特製の合わせタレで炒めて熱々の鉄板で仕上げました。
お好みで、豆板醬と和えるとパンチの効いた一品に。是非ご賞味ください。





梅おろし蕎麦と国産牛ミニすき焼き丼 ￥1,980
Soba noodles with grated ume plum and Japanese beef mini sukiyaki bowl

暑い時期は、鰹、椎茸、昆布、イワシのきいたお出汁と梅おろしでさっぱりとしたお蕎麦をお召し上がりください。
国産牛すき焼きは、自家製のすきダレと濃厚な千葉県産紅玉子でお召し上がりください。



スパゲティ カチャトーラ ～狩人風～ ￥1,980
Spaghetti Cacciatora ~Hunter Style~

トマトと木更津牛の粗挽き肉で作ったラグー（煮込み）に合鴨肉とキノコを合わせ、狩人風に仕上げました。

料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

記載は税込み料金です

Salad Bar Buffet

全てのランチにサラダバーが付きます





千葉県産 いも豚ロースとんかつ ご飯・味噌汁付 ￥1,980
Chiba Pork Loin Tonkatsu

今が旬! 旨味たっぷりの牡蠣をフライと蒸しで食べ比べ。蒸し牡蠣は紅葉おろしとボン酢でご賞味ください。



旬野菜の石焼ビビンバ
Stone-grilled bibimbap
with seasonal vegetables
搾菜・スープ付 ￥1,650

季節野菜のナムルを使用した特製の熱々ビビンバ。
味つけはシンプルにコチュジャンで。



ごろごろお肉の
ビーフカレー
Lump of meat beef curry
スープ付 ￥1,980

カレートッピング

- ・カキフライ 各 + ￥550
- ・ロースカツ

