



黒毛和牛 木更津牛ステーキ

ご飯・味噌汁付

Kuroge wagyu kisarazu beef steak

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



うな重

肝吸付

Boiled eel served over rice in a lacquered box

¥ 3,300

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。

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





渡り蟹のトマトラグースパゲティー スープ付 ￥1,980
Spaghetti with Japanese Blue Crab and Tomato Ragu

オリーブオイルでんにく、輪切り唐辛子をじっくり炒め、白ワイン、蟹味噌、卵巣を加えてトマトで煮込みました。
渡り蟹の香りと旨みが口いっぱいに広がる贅沢仕立ての一皿です。



牡蠣とカジキ鯨のミックスフライ ご飯・味噌汁付 ￥2,200
Mixed Fried Oysters and Swordfish

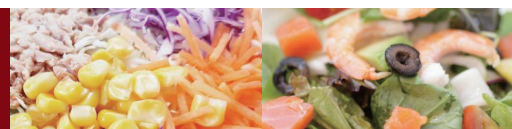
広島産の大粒の牡蠣と、程よく脂がのったカジキマグロをフライにしました。

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





本鮪づくし

鮪のつみれ汁付 ¥2,750

Bowl of rice topped with pickled tuna and tuna ball soup.

脂ののった本鮪（黒鮪）の中トロと赤身、中落ちをたっぷりと盛り込みました。特製の漬けダレでご賞味ください。旨味が凝縮したつみれ汁まで鮪尽くし。食材を余すところなくお楽しみいただけます。



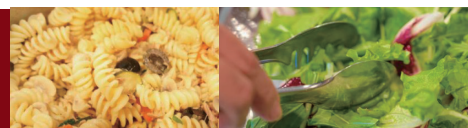
千葉県産地鶏 錦爽鶏使用

地鶏を味わう蕎麦御膳

¥2,200

Soba Set Featuring Chiba's Premium "Kinsou-dori" Chicken

鶏の胸・もも・レバー・ハツを使った鶏尽くし。御膳風に仕上げました。





鰻の石焼きまぶし

Stone-Grilled Eel Rice Bowl ~Hitsumabushi Style~

味噌汁付 ¥1,980

ひつまぶしを石焼き風に仕上げました。まずはくずして鰻の香ばしさを楽しんだら、自家製出汁でうな茶漬けにして召し上がれ！



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
- ・ロースカツ

各 **+** ¥550

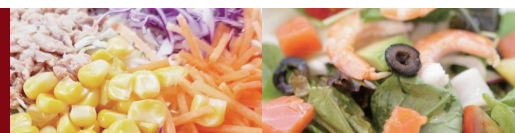


料理写真のサラダ・漬物はサラダバーご利用イメージです

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





美明豚の生姜焼き

ご飯・味噌汁付

¥1,980

Ginger Pork with "Bimei" Brand Pork

柔らかく旨味のある美明豚を、ハチミツを使った自家製生姜焼きのたれで仕上げました。



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 ～豆板醤添え～

ご飯・味噌汁付

¥1,980

Stir-fried liver and chives ～Served with bean sauce～

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、豆板醤と和えるとパンチの効いた一品に。是非ご賞味ください。

