

秋のおすすめランチ

湧水 ゆうすい

¥9,000

先附

季節の一品

季節のサラダ

カマスの一夜干し真丈射込み

焼き野菜 (栃木 海老原さんの菜園から)

黒毛和牛サーロイン 100g

+¥1,000 にて黒毛和牛フィレ

+¥15,000 にて特撰近江牛に変更を承ります。

ガーリックライス または 季節の炊き込み御飯

赤出汁 香物

水菓子

コーヒー または 紅茶

緑水 りよくすい

先附

季節のサラダ

焼き野菜 (栃木 海老原さんの菜園から)

黒毛和牛フィレ

100g ¥ 7,000

150g ¥10,500

200g ¥14,000

黒毛和牛サーロイン

100g ¥ 6,000

150g ¥ 9,000

200g ¥12,000

白御飯 赤出汁 香物

(ガーリックライス または 季節の炊き込み御飯 +¥700 にて変更を承ります)

水菓子

コーヒー または 紅茶

碧水 へきすい

¥11,000

先附

季節の一品

季節のサラダ

蝦夷鮑

焼き野菜 (栃木 海老原さんの菜園から)

黒毛和牛フィレ 100g または 黒毛和牛サーロイン 120g

+¥15,000 にて特撰近江牛に変更も承ります。

ガーリックライス または 季節の炊き込み御飯

赤出汁 香物

水菓子

コーヒー または 紅茶

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

表示価格に別途サービス料10%、消費税10%を加算させていただきます。

特撰近江牛コース

和風前菜

季節のサラダ

焼き野菜 (栃木 海老原さんの菜園から)

特撰近江牛

フィレ		サーロイン	
150g	¥25,000	150g	¥24,000
200g	¥29,000	200g	¥27,000

ガーリックライス または 季節の焼き御飯

赤出汁 香物

水菓子

コーヒー または 紅茶



食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
表示価格に別途サービス料10%、消費税10%を加算させていただきます。

季節のアラカルト

特撰近江牛	フィレ	100g	¥15,000
特撰近江牛	サーロイン	100g	¥13,000
黒毛和牛	フィレ	100g	¥7,000
黒毛和牛	サーロイン	100g	¥6,000
近江牛の炙り寿司		1貫	¥1,300
鴨のフォアグラの鉄板焼き	赤味噌ソース		¥2,300
国産鮑の竹炭塩窯蒸し焼き		約 250g	¥11,000
伊勢海老		400g	¥13,000
車海老		1本	¥4,500
帆立貝		1ヶ	¥1,000
本日のお魚料理			¥3,500
焼き野菜 (栃木 海老原さんの菜園から)			¥2,300
季節のサラダ			¥1,500

【お食事】

山形産ゆめごち	赤出汁	香物	¥1,500
ガーリックライス	赤出汁	香物	¥2,000

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
表示価格に別途サービス料10%、消費税10%を加算させていただきます。

特別会席 (要予約)

瀏 りゅう

¥50,000

※ご予約をいただいた日に合わせてその時季に入手できる食材を
厳選した内容のコース料理です。

※ご利用日の三日前までにご予約ください。



食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
表示価格に別途サービス料10%、消費税10%を加算させていただきます。