

「平日ランチメニュー」 11:30-14:30 [13:30L.O.]

ランチコース

六〇〇〇

*要予約 13:00L.O.

— おむすび定食 —

一五〇〇

お好きなおむすび2つ

豚汁

厚焼き玉子

本日の小鉢

漬物

先付け

烏賊のタルタル 炭マヨネーズ 米のチップス

トマトとブッラータ

冷菜

春野菜をふんだんに使った一皿 もろみとアンチョビ

重箱

但馬牛の炭火焼き 新玉葱のピューレと青唐辛子味噌

赤海老とわかめの三杯酢ジュレ

桜鯛の大和芋揚げ 菜の花のすり流し

翠のためき冷奴

食事

本日のおむすび

漬物

しじみ汁

甘味

藻根 (Mone) の豆かん 酒粕のジェラート

ほうじ茶

— MARUYAMA 定食 —

一三〇〇

お好きなおむすび2つ

お好きな主菜

豚汁

厚焼き玉子

本日の小鉢

漬物

以下より主菜をお選びください

・鶏のから揚げ おろしポン酢

・伊豆無添加 鯖味噌干し

・本日の刺身

— ショートコース —

四〇〇〇

先付け

烏賊のタルタル 炭マヨネーズ 米のチップス

トマトとブッラータ

冷菜

春野菜をふんだんに使った一皿 もろみとアンチョビ

食事

鶏の炭火焼き 新玉葱のピューレと青唐辛子味噌

桜鯛の大和芋揚げ 菜の花のすり流し

本日のおむすび

漬物

しじみ汁

「本日のおむすび」

・塩むすび 一番摘み海苔

・焼き鯖とザアタル

・炭火鶏そぼろ 卵黄醤油漬

・酒粕明太子 発酵バター

・海苔と昆布の佃煮 西洋わさび

・梅鱈

— ランチコース —

六〇〇〇

— ショートコース —

四〇〇〇

先付け

烏賊のタルタル 炭マヨネーズ 米のチップス

トマトとブッラータ

冷菜

春野菜をふんだんに使った一皿 もろみとアンチョビ

重箱

但馬牛の炭火焼き 新玉葱のピュレと青唐辛子味噌

赤海老とわかめの三杯酢ジュレ

桜鯛の大和芋揚げ 菜の花のすり流し

翠のたぬき冷奴

食事

本日のおむすび

漬物

しじみ汁

甘味

藻根 (Monet) の豆かん 酒粕のジェラート

ほうじ茶

先付け

烏賊のタルタル 炭マヨネーズ 米のチップス

トマトとブッラータ

冷菜

春野菜をふんだんに使った一皿 もろみとアンチョビ

食事

鶏の炭火焼き 新玉葱のピュレと青唐辛子味噌

桜鯛の大和芋揚げ 菜の花のすり流し

本日のおむすび

漬物

しじみ汁