

昼食

11:30 ~ 14:00 (L.O)

料理長のおまかせ会席 (要予約)	¥ 7,500
淡路島の旬を彩る豊富な食材を巧みに盛り込むおすすめ料理。	
旬彩ミニ会席	¥ 5,500
・前菜 造里 蓋物 焼物 強肴 季節の御飯 香の物 赤出汁 デザート	
淡路ビーフすき焼き御膳	¥ 5,800
・猪口三種 造里二種 淡路ビーフすき焼き小鍋 御飯 香の物 赤出汁 デザート	
淡路島御膳	¥ 4,800
・淡路島牛乳豆腐 造里二種 海鮮小鍋 ロースト淡路ビーフ 穴子天婦羅 しらす御飯 香の物 赤出汁 デザート	
阿那賀御膳	¥ 3,600
・猪口三種 造里二種 蓋物 天婦羅 御飯 香の物 赤出汁 デザート	
お造り御膳	¥ 3,600
・猪口三種 造里六種 蓋物 御飯 香の物 赤出汁 デザート	
桜ちらし御膳	¥ 3,400
・春彩三種、蓋物、桜ちらし鮨、赤出汁、水菓子	
天婦羅御膳	¥ 3,200
・猪口三種 蓋物 天婦羅盛り合わせ 御飯 香の物 赤出汁 デザート	

ランチセットメニュー 季節の小鉢、淡路島ぬーどる (温製または冷製) デザート付

・おまかせ握り鮨セット (握り八貫)	¥ 3,400
・ロースト淡路ビーフ丼セット	¥ 3,400
・穴子天婦羅丼セット	¥ 2,800
・焼き穴子丼セット	¥ 2,600
・淡路島海鮮丼セット	¥ 2,500
・天婦羅丼セット	¥ 2,300

※単品のご用意も受け承ります。(香の物、赤出汁付 300円引)

◇ 淡路島手延べそば	¥ 1,200
◇ 淡路島手延べそうめん	¥ 1,200
◇ 淡路島ぬーどる	¥ 1,200

【温製または、冷製】 温製・・・お出汁 鳴門若芽 刻み葱 玉葱天婦羅
冷製・・・麺つゆ 薬味 温泉卵 おろし玉葱

※すべての表示料金にはサービス料が含まれております。別途消費税を頂戴いたします。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくサービススタッフまでお申し付けください。
※メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。