



お宮参りや法事後の会食等ご家族のお集まり、社内のお食事会におすすめ

春の行楽をイメージして、旬の食材をひとつひとつ丁寧に盛り付けました。

お花見御膳

※ご予約にて承ります

お一人様 3,880円

小鉢／お造り／煮物／揚物／焼物
／御飯／御椀／香の物／水菓子

※写真はイメージです

ランチ健康志向商品

数量
限定



ヘルシーであり低カロリーで栄養効果が高く、食べ物によって体の内から健康になってもらえる献立をご用意いたしました。

■ 菜食健美御膳

1,230円

蕎麦の実と豆腐の御粥／冬野菜の煮物／蒸し鶏のピリ辛胡麻風味和え／香の物



蕎麦の実には美容や健康に嬉しいポリフェノールの一種「ルチン」が豊富に含まれています。しかも、グルテンフリー。日本のスーパーフードとしても注目の食材。

高タンパク・低脂肪の鶏胸肉を低温調理でじっくり火を通して、しっとりジューシーに仕上げました。特製胡麻たれでお召し上がりください。





厳選ネタのお刺身と揚げたての上質な天麩羅の両方お楽しみいただける

■ ふじ御膳 2,240 円

お薦めお造り3種盛り / 天麩羅5種

料理長が旬の日替りネタを厳選してご提供

■ 刺身御膳 1,630円
お薦めお造り6種盛り

揚げたての海老・穴子・きす・季節の野菜3種の上天麩羅

■ 天麩羅御膳 1,630円

国産上ロース肉と厳選生パン粉。柔らかサクサクの豚かつ

■ ロースかつ御膳 1,330円

一品料理

■ 富山県産昆布巻板わさ 610円

■ お新香盛合せ 510円

■ 刺身3種盛合せ 1,120円

■ 野菜サラダ 700円

※表示価格は全て税込です

本鮪をはじめ料理長が選び抜いたその日の上質なネタで彩り鮮やかに盛り込んだ贅沢などんぶり。

■ 本鮪と旬魚の海鮮丼
1,630 円



厳選胡麻油の香りと揚げたての天種。秘伝のつゆとの絶妙な調和

■ 上天重 (海老・きす・季節の野菜3種) 1,430円

揚げたての豚かつを秘伝のつゆとふわとろ卵で仕上げた

■ 国産上ロースのふわとろ かつ丼 1,120円

女性に一番人気! ジューシーな山梨県の銘柄鶏の黄金丼

■ 甲州健味鶏のふわとろ 親子丼 1,020円



絶妙な歯ごたえとのどごしの信州更科の粗挽き生そばを使用



たっぷりの茸とこだわりのつゆに生姜をきかせ、とろみをつけた熱々のあんを絡めたそば。



■ きのこあんかけそば 1,120 円

■ 信州粗挽きそば (温・冷) 920円

厳選胡麻油で香り豊かに揚げた天麩羅とそば

■ 天麩羅そば / 天ざるそば 1,230円

■ そばセット (温・冷) 1,230円

揚げたての海老・穴子・きす・野菜3種

■ 上 天麩羅そば / 上 天ざるそば 1,840円

【ミニ海鮮丼付】

※麺大盛 260円増し

ふじの甘味

■わらび餅 610円

数量
限定



本わらび粉を使用し一つ一つを丁寧に作り上げました。
他では味わうことの出来ない、豊かな風味と絶妙な口溶けを、沖縄産サトウキビから作った黒蜜とともに
お楽しみください。



本わらび粉は、手間暇かけて作り上げられるため、希少価値が高く
貴重な一品。滑らかな舌触りが和の繊細さを生みます。



沖縄産サトウキビは、コクと旨味を持ちながら、雑味が全くなく
すっきりとした味わい。わらび餅との相性は最高の一品。

■アイスクリーム 510円



■手づくり 抹茶アイスクリーム



■手づくり 紫いもアイスクリーム