

ランチタイム限定メニュー
LUNCH TIME ONLY

すいぎょく
翠玉
SUIGYOKU

鉄板で仕上げる本日のスープ
Today's Soup

彩りフレッシュサラダ 自家製ドレッシング
Fresh Salad

くまもとかか牛サーロイン
Akaushi Beef Sirloin
下記よりお肉のグラム数をお選びください
80g / 100g / 120g

近江牛サーロインへの変更は+¥2,000 で承ります

釜で炊き上げた白ご飯
Plain Kamameshi
ガーリックライスへの変更は+¥400 で承ります

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

¥5,500 (80g) ¥6,500 (100g) ¥7,500 (120g)

らんぎょく
藍玉
RANGYOKU

サラダ仕立ての前菜
Today's Appetizer

鉄板で仕上げる本日のスープ
Today's Soup

季節の鮮魚の鉄板焼き
Sautéed Seasonal Fresh Fish

季節の焼野菜3種
Sautéed Seasonal Vegetables

くまもとかか牛サーロイン
Akaushi Beef Sirloin
下記よりお肉のグラム数をお選びください
100g / 120g

近江牛サーロインへの変更は+¥2,000 で承ります

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート
Seasonal Dessert

¥8,000 (100g) ¥9,000 (120g)

当キッチンではアレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

当店で使用しているお米は、全て国産米です。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant.

ランチタイム限定メニュー
LUNCH TIME ONLY

すいしょう
水晶
SUSHO

サラダ仕立ての前菜
Today's Appetizer

季節の鮮魚の鉄板焼き
Sautéed Seasonal Fresh Fish

活鮑の鉄板焼 ポルチーニ香る肝のソースで
Sautéed Fresh Abalone with Porcini-flavored Liver Sauce

季節の焼野菜6種
Sautéed Seasonal Vegetables

近江牛サーロイン 80g
Omi Beef Sirloin 80g
近江牛テングーロインへの変更は+¥2,400 で承ります

ガーリックライス
又は 自家製ハヤシライス
Fried Garlic Rice or Beef with Rice

香の物 赤出汁
Japanese Pickles, Red Miso Soup

鉄板で仕上げるデザート
Dessert

¥12,000

ランチコースは+ ¥800 で
和牛と九州産高菜漬けのガーリックライス
に変更可能でございます。
[+¥800] Change to Garlic Rice with Wagyu Beef and
Leaf Mustard

表記の価格は、サービス料 10%と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include a 10% service charge and appropriate tax