

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

くまもとあか牛サーロイン  
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 10g+¥150 で承ります  
[10g+¥150] Change to Omi Beef Sirloin

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  
[+¥400] Change to Garlic Fried Rice

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

くまもとあか牛サーロイン  
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 10g+¥150 で承ります  
[10g+¥150] Change to Omi Beef Sirloin

ガーリックライス

Garlic Fried 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。上記おしながきでは京都府綾部市特別栽培米こしひかりを使用しております。

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 dished 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  
近江牛テンドーロインへの変更は+¥2,400 で承ります  
[+¥2,400] Change to Omi Beef Tenderloin

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