

ランチタイム限定メニュー
LUNCH TIME ONLY

すいぎょく

翠玉

SUIGYOKU

パルマンティエポタージュ

Potato Potage Soup

はなのサラダ 和風ニンニクドレッシング

Hanano Salad with Garlic Dressing

くまもとかか牛サーロイン

Akaushi Beef Sirloin Steak

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 +¥200 で承ります

[10g +¥200] Change to Omi Beef Sirloin

彩り焼野菜

Sautéed Seasonal Vegetables

釜炊き白御飯

Steamed Rice

ガーリックライスへの変更は+¥800 で承ります

[+¥800] 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

¥6,000 (80g) ¥7,000 (100g) ¥8,200 (120g)

らんぎょく

藍玉

RANGYOKU

春野菜の吹き寄せ煮

Simmered Spring Vegetables

パルマンティエポタージュ

Potato Potage Soup

鮮魚の鉄板焼

ブロッコリーのバターソース 桜エビの香り

Sautéed Fresh Fish,

Broccoli and Butter Sauce, Sakura Shrimp Flavor

くまもとかか牛サーロイン

Akaushi Beef Sirloin Steak

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 +¥200 で承ります

[10g +¥200] Change to Omi Beef Sirloin

彩り焼野菜

Sautéed Seasonal Vegetables

釜炊き白御飯

Steamed Rice

ガーリックライスへの変更は+¥800 で承ります

[+¥800] 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

¥8,600 (80g) ¥9,700 (100g) ¥11,000 (120g)

上記おしながきでは石川県珠洲コシヒカリを使用しております。

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。

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

SUISHO

春野菜の吹き寄せ煮

Simmered Spring Vegetables

鮮魚の鉄板焼

ブロッコリーのバターソース 桜エビの香り

Sautéed Fresh Fish,

Broccoli and Butter Sauce, Sakura Shrimp Flavor

蝦夷アワビの鉄板焼 塩ネギソース

Sautéed Ezo Abalone with Green Onion Sauce

近江牛サーロイン 80g

Omi Beef Sirloin Steak 80g

近江牛フィレへの変更は+¥2,700 で承ります

[+¥2,700] Change to Omi Beef Fillet

彩り焼野菜

Sautéed Seasonal Vegetables

釜炊き白御飯 / ガーリックライス / 自家製ハヤシライス

Steamed Rice or Garlic Fried Rice or Hashed Beef with Rice

香の物 赤出汁

Japanese Pickles, Red Miso Soup

季節のデザート

Seasonal Dessert

¥13,500

上記おしながきでは石川県珠洲コシヒカリを使用しております。

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include service charge and appropriate tax

一品料理

A LA CARTE MENU

あか牛

WAGYU AKAUSHI

サーロイン 10g	¥900
Wagyu AKAUSHI Beef Sirloin 10g	
フィレ 10g	¥1,050
Wagyu AKAUSHI Beef Fillet 10g	

近江牛

OMI BEEF STEAK

サーロイン 10g	¥1,100
OMI Beef Sirloin 10g	
フィレ 10g	¥1,400
OMI Beef Fillet 10g	
シャトーブリアン 50g	¥10,500
OMI Beef Chateaubriand 50g	

お肉のグラム数をご希望に応じて
50g より承ります。
Order your steak by your choice of grams.
The minimum order is 50 grams.

海の幸の鉄板焼

SEAFOOD

活伊勢海老	時価
Fresh Japanese Spiny Lobster	
活鮑	時価
Fresh Abalone	
活車海老	¥2,900
Fresh Prawn	
季節魚	¥2,900
Fish in Season	
帆立貝柱	¥2,800
Scallops	
紋甲いか	¥2,500
Squid	

上記おしながきでは石川県珠洲コシヒカリを使用しております。

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。

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.

一品料理

A LA CARTE MENU

本日のスープ
Soup of the Day **¥1,200**

旬の焼野菜
Sautéed Vegetables in Season **¥1,600**

フォアグラの鉄板焼
Sautéed Foie Gras **¥4,800**

近江牛サーロイン肉巻き
Vegetables wrapped with Omi Beef **¥6,500**

ハヤシライス
Rice with Hashed Meat **¥2,700**

ガーリックライス
Fried Garlic Rice **¥1,600**

白御飯
Boiled Rice **¥450**

白御飯・香の物・赤出汁
Boiled Rice, Japanese Pickles, Red Miso Soup **¥1,100**

デザート DESSERTS

クレープシュゼット **¥1,700**
Crêpe Suzette

アイスクリーム **¥800**
Ice Cream

季節の果物 **時価**
Fresh Fruit

上記おしながきでは石川県珠洲コシヒカリを使用しております。

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include service charge and appropriate tax