平日限定ランチセット“彩季”

4,500 円

2026 年 9 月 1 日から 11 月 30 日まで

前菜三種盛り合わせ

本日のおすすめ点心四種

以下四品より一品お選びください。

騨駱担々麺

栗と信玄どりの豆鼓煮込み 青菜と御飯添え

五目あんかけ炒飯

細切り豚肉とポルチーニ茸のあんかけ焼きそば

季節のフルーツとオリジナルデザート
以下三品よりいずれか一品をお選びください。
マンゴープリン/杏仁豆腐/タピオカココナッツミルク

オリジナルブレンドティー 美肌彩茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ランチコース“旬菜”

7,000 円

2026 年 9 月 1 日から 11 月 30 日まで

前菜四種盛り合わせ

海老と柿の塩味炒め

ヒメマツタケと干し貝柱の蒸しスープ

牛ハチノスの甘辛蒸し

蓮根入り肉団子 いちじくと黒酢のソース

信玄どりとポルチーニ茸入り炒飯

季節のフルーツとオリジナルデザート
以下三品よりいずれか一品をお選びください。
マンゴープリン/杏仁豆腐/タピオカココナッツミルク

オリジナルブレンドティー 美肌彩茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ランチコース“素楽”
実りの瀬戸内　－牡蠣・オリーブ牛－
10,000 円

2026 年 9 月 1 日から 11 月 30 日まで

前菜六種盛り合わせ

本日のおすすめ点心四種

ヒメマツタケとフカヒレの蒸しスープ

大分県姫島産車海老と広島県産牡蠣のガーリック風味蒸し

「ひろしまハーブ鶏」と岡山県産蓮根の唐揚げ 檸檬ソース

香川県産「オリーブ牛」とレタス入り炒飯

季節のフルーツとオリジナルデザート
以下三品よりいずれか一品をお選びください。
マンゴープリン/杏仁豆腐/タピオカココナッツミルク

オリジナルブレンドティー 美肌彩茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。