

調理長のおすすめセット

芙蓉

お一人様 3,850円

前菜、ふかのひれのスープからデザートまで
お楽しみいただけるちょっと贅沢なセットです。



※写真は一例でございます。

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれとトマトのサンラースープ

角切り牛フィレ肉のステーキ、黒酢とオニオンのソース、
サラダとともに

白身魚と鮑の檸檬塩麴蒸し

本日のお食事

デザートの盛り合わせ

ランチタイムサイドメニュー

- ・ サラダ 330円
- ・ ふかのひれのスープ 1,210円
- ・ 春 巻 1本 363円
- ・ 季節のデザート 330円

表示価格は税込です。

Lunch Set

季節のランチセット

A～Cセットにプラス550円でスープ麺(小)をお付けします。

Aセット 今月の調理長のおすすめセット 2,420円

季節の前菜盛り合わせ、季節のスープ、ご飯、香の物、
やわらか杏仁、フルーツジュレ

※内容は係りの者をご説明いたします。

Bセット 鹿児島産黒豚ロースの酢豚 2,420円

季節の前菜盛り合わせ、季節のスープ、ご飯、香の物、
やわらか杏仁、フルーツジュレ

Cセット 鶏もも肉と野菜の檸檬塩麴炒め 1,870円

サラダ、季節のスープ、ご飯、香の物



ご飯のおかわりは係りの者にお申しつけ下さい。