



TOPに戻る

テイクアウト

スタッフ  
呼び出し

注文履歴

注文確定

ランチ

季節

寿司

定食

丼

うどん  
そば

お子様

デザート

一品

ドリンク

Autumn recommended menu

2022  
秋

# 松茸 and 神戸ビーフ



きのこ柔らかい神戸ビーフの肉そばと  
香り豊かな松茸ごはんを合わせて

ローストビーフときのこの  
肉そば松茸ご飯セット **1,580**

※+280円で松茸ご飯を大盛りになります。



秋ならではの松茸の香り豊かな釜めし  
最初はそのまま、あとはお好きな薬味を入れて特製だしをかけて

松茸釜めし定食 **1,380**



秋の味覚「松茸」の香りとだしのきいた絶品の土瓶蒸し  
にぎり寿司と天ぷらを組み合わせました

土瓶蒸し定食 **1,880**



オリジナル低温調理した神戸ビーフときのこの絶妙な  
味わいがベストマッチ  
ローストビーフと  
きのこの肉そば **980**



TOPに戻る

テイクアウト

スタッフ  
呼び出し

注文履歴

注文確定

ランチ

季節

寿司

定食

丼

うどん  
そば

お子様

デザート

一品

ドリンク

Autumn recommended menu 2022秋

# 秋の味覚 and 金華鯖秋刀魚



柔らかく旨味あふれる国産リブロース、サーロインのすき焼き鍋、じっくりご堪能ください

国産牛すき鍋定食 **1,980**

国産牛すき鍋(单品) **1,730**

追加たまご **60** 追加うどん **110**

秋の味覚が盛りだくさんな食べ応えのある和膳  
さんまの塩バター焼き、松茸ごはん、秋の天ぷら、フルーツも

秋の味覚和膳 **2,300**

※+280円で松茸ご飯を大盛りにできます。

秋の香りがひろがる絶品塩バター焼き

秋刀魚ときのこの  
塩バター焼き **580**



土瓶蒸し **900**

松茸釜めし **750**



松茸ご飯 **380**

松茸のお吸い物 **450**

金華鯖の鯖寿司 **1,320**



きのこ柔らかい神戸ビーフの肉そばと  
金華鯖の鯖寿司を合わせて

ローストビーフときのこの  
肉そば鯖寿司セット **1,630**

※秋メニュー期間は

味噌汁 → +350円で香り豊かな松茸のお吸い物に

白ごはん → +180円で松茸ご飯に

→ さらに+280円で松茸ご飯大盛りに  
変更できます