

昼のお品書

御膳

本日の刺身・天ぷら御膳

2900

・季節のサラダ

・刺身3種／天ぷら盛合せ／小鉢／お新香／味噌汁／ご飯

本日の焼魚御膳

2400

・季節のサラダ

・本日の焼魚／小鉢／お新香／味噌汁／ご飯

鉄板料理

牛はらみステーキランチ

2800

・季節のサラダ

・牛はらみ150g／お新香／味噌汁／ご飯

ハンバーグステーキランチ

2300

・季節のサラダ

・ハンバーグ150g／お新香／味噌汁／ご飯

霧島豚の生姜焼きランチ

2300

・季節のサラダ

・豚肩ロース肉150g／お新香／味噌汁／ご飯

和牛のすき焼ランチ

3800

・季節のサラダ

・和牛リブロース100g／お新香／味噌汁／ご飯

SHIKAKU の定食

鱈フライ定食

2100

・鱈1尾250g／お新香／味噌汁／ご飯

鰻

うな重

1尾250gサイズ使用

4500

・季節のサラダ

・うな重／お新香／味噌汁

肝吸い

+ 300

■ 国産鰻使用

■ 当店の鰻は、明治24年(1891年)奈良で創業した老舗料亭「菊水楼」が運営する江戸前鰻専門店「うな菊」で扱われる鰻とタレを使用しております。しっかり蒸してから蒲焼した鰻は皮はふっくらと柔らかく、身には旨味がつまっています。



※上記価格+サービス料10%をいただきます。
食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。
また、食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください。