

9月メニュー

約20品のメニューをご用意

和惣菜・洋惣菜あわせて約13品を日替わりでご提供いたします。

■和惣菜

トマトの八方出汁漬け
ほうれん草胡麻和え
蓮根金平
里芋煮転がし
冬瓜と秋野菜の冷やし餡掛け
山芋磯辺揚げ
旬菜白和え
鯖味噌煮
蒸し鶏とセロリの和え物
鶏とさつま芋の照り焼き
味玉
たたき牛蒡
白滝山椒煮

ひじき煮
切干大根
蒟蒻辛煮
さつま芋のレモン煮
高野豆腐
どんこ椎茸
風呂吹き大根
牛タン柔らかか煮（醤油）
がんも煮
蒸し野菜
ハチノス味噌焼き
金時豆の甘煮
大学芋

■洋惣菜

ビーフカレー
ポテトサラダ
南瓜チーズ焼き
秋野菜とベーコンのソテー
ミックスビーンズのトマト煮
ローストポーク パルサミコ
ソース
鶏と茸のクリーム煮

■スープ

あら汁（味噌）

■ご飯のおとも

漬物・梅干し・東京納豆

ピンク色は季節・月限定メニューです

平日限定

- ・鶏のから揚げ
- ・焼魚（鮭/鯖）
- ・日本酒ケーキ（+300円）
- ・アイス3種（+200円）

土日祝日限定

- ・野菜しゃぶしゃぶ
- ・富士湧水ポークしゃぶしゃぶ
- ・天麩羅
- ・お造り
- ・丸鶏スープ
- ・白身魚のホイル焼き
- ・パン
- ・プチデザート
- ・アイス
- 9月限定のアイス：巨峰シャーベット
- ・ソフトドリンク
- ミネラルウォーター・ほうじ茶・オレンジジュース
野菜ジュース・コーヒー/紅茶類

Q：平日と土日祝日で料金は違いますか？

A：土日祝日：3,200円（税込み）

平日：2,200円（税込み）

平日はメニューを限定して提供しております。

※2026/10/1（木）より、土日祝日は3,500円に価格改定いたします。

Q：提供メニューに違いはありますか？

A：以下のメニューは土日祝日限定です。平日にはご用意がございません。

野菜しゃぶしゃぶ・富士湧水ポークしゃぶしゃぶ・天ぷら・お造り・丸鶏スープ
パン・プチデザート・アイス・ソフトドリンク

※食材の入荷状況やご来店タイミングにより、一部メニューのご用意がない場合があります。

Q：時間に制限はありますか？

A：平日、土日祝日ともに60分の時間制でご案内しております。

Q：予約方法を教えてください。

A：お席のご予約は土日祝日のみ承っております。

公式ホームページまたはお電話よりご予約ください。

平日のランチブッフェはご予約不可となります。

Q：子どもの料金を教えてください。

A：小学生未満のお子様は無料でお召し上がりいただけます。

お子様用の椅子、お皿、フォークなどをご用意しておりますので、お気軽にスタッフまでお声がけください。

また、店内スペースに限りがございますため、ベビーカーをご利用のお客様には、状況に応じて折り畳んだ状態で店頭にてお預かりをお願いする場合がございます。ご不便をおかけいたしますが、あらかじめご了承をお願いいたします。

その他、ご不明な点がございましたら
お気軽にお問い合わせください。



平日イメージ



土日祝日イメージ

