



さつまいもとしめじのシーフードグラタン  
Seafood gratin with sweet potato and shimeji mushroom  
¥1,200



味噌汁  
ミニサラダ  
ピクルス付き  
—  
comes with miso soup,  
mini salad,  
and pickles



いわい鶏と  
きのこの炊き込みご飯  
Seasoned steamed rice  
with Iwai chicken and mushrooms  
¥1,500



三元豚と  
きのこたっぷりの  
具たくさん豆乳鍋  
Soy milk hotpot  
with Sangenton pork  
and a lot of mushrooms  
¥1,500 (1人前)  
¥2,500 (2人~3人前)  
※写真は1人前です

キャロットラペ  
コチュジャン付き  
—  
with carrot rapees  
and gochujang



ごはん(白米/雑穀米)  
+¥220

2022  
Autumn  
秋の  
味覚  
フェア



グリルサーモンときのこのサラダ  
バルサミコドレッシング  
Grilled salmon and mushroom salad  
with balsamic dressing  
¥1,300

提供時間  
14:00  
LAST

マロンアイスとガトーショコラの  
モンブラン風パフェ  
Mont Blanc-style parfait  
with chestnut ice cream and gateau chocolate  
¥1,400



栗のモンブラン風ワッフルパンケーキ  
キャラメルソース  
Chestnut mont blanc-style waffle pancakes  
with caramel sauce  
¥1,500

提供時間  
14:00  
LAST

SET DRINK  
セットドリンク  
+¥220

下記より1品お選びください。  
お料理またはデザート1品以上ご注文のお客様に限りです。

コーヒー(H/I) / 紅茶(H/I) / ウーロン茶(H/I)  
緑茶(H/I) / IZAMESHI 7年保存水  
ジュース(マンゴー/パイン/グレープフルーツ)

※表示価格はすべて税込です