

above

GRILL & BAR

WEEKEND SPECIAL LUNCH

aboveおすすめ! お重の前菜盛り合わせ付き 選べる主菜のランチコース

above SPECIAL LUNCH PRIX FIXE COURSE

¥2,990

季節の彩り前菜お重箱

ASSORTED APPETIZER BOX

季節のお野菜を活かした、彩り豊かな
前菜盛り合わせのお重箱です。

+

選べるメインディッシュ

(主菜は下記からお選びください)

CHOICED MAIN DISH

宮本さんの蓮根と鶏肉のみぞれ煮

SIMMERED CHICKEN & LOTUS ROOT

マグロのカマのスペアリブ

TUNA KAMA SPARE RIB

やわらか牛タンとキャベツの葱塩ソース

BEEF TANG & CABBAGE ONION SALT SAUCE

たっぷりキノコの煮込みハンバーグ

MUSHROOM & STEWD HUMBURG

+

本日のデザート

TODAY' DESSERT

コーヒー または 紅茶

COFFEE or TEA

京都丹後産炊き立てご飯 Rice (※ご飯はお代わり自由)

本日のお出汁スープ DASHI Soup

香の物 Japanese Pickles



選べる主菜のランチセット



above
LUNCH PRIX FIXE SET

¥1,990

本日の小鉢4種

TODAY'S 4 KIND KOBACHI

京都丹後産炊き立てご飯 Rice

(※ご飯はお代わり自由)

本日のお出汁スープ DASHI Soup

香の物 Japanese Pickles

+

選べるメインディッシュ

(主菜は下記からお選びください)

CHOICED MAIN DISH

宮本さんの蓮根と鶏肉のみぞれ煮 SIMMERED CHICKEN & LOTUS ROOT

マグロのカマのスペアリブ TUNA KAMA SPARE RIB

やわらか牛タンとキャベツの葱塩ソース BEEF TANG & CABBAGE ONION SALT SAUCE

たっぷりキノコの煮込みハンバーグ MUSHROOM & STEWD HUMBURG

◇+300円でコーヒー or 紅茶を追加することができます。

お重の前菜盛り合わせ付きローストビーフコース



above
ROASTED BEEF COURSE

¥3,590

スープ

本日の食べる野菜のスープ

TODAY'S VEGETABLE SOUP

前菜

季節の彩り前菜お重箱

ASSORTED APPETIZER BOX

季節のお野菜を活かした、彩り豊かな前菜盛り合わせのお重箱です。

メイン

国産牛ローストビーフ

DOMESTIC ROASTED BEEF

デザート

本日のデザート

TODAY'S DESSERT

お飲物

コーヒー または 紅茶

COFFEE or TEA

京都丹後産炊き立てご飯 Rice (※ご飯はお代わり自由)

本日のお出汁スープ DASHI Soup

香の物 Japanese Pickles

※上記金額には、消費税は含まれておりません。 ※当店は国産米を使用しております。