

EARLY LUNCH MENU

11:45~13:00

* ちらし寿司 \$19

Chirashi Sushi Bowl-Fresh Sashimi on top of Sushi Rice

* 天丼 & サラダセット \$18

Tempura Rice Bowl & Salad Set

* 焼き魚定食

Grilled Fish Combination Plate

ほうれん草お浸し付き \$17

w/Simmered Spinach in Japanese Broth

まぐろ納豆付き \$19

w/Maguro Natto (Raw Tuna w/ Fermented Soy Beans)

* カツ玉とじ & 刺身三種盛り定食 \$18

Pork Cutlet Simmered w/Egg & Sashimi 3 kinds

* 巻物二種 (鰻胡瓜、スモークサーモンスキン) & ミニ酢豚セット \$18

Eel Cucumber Roll, Smoke Salmon Skin Roll & Sweet Sour Pork Combo

* 冷やし中華 & 鶏塩麴から揚げサラダセット \$18

Hiyashi Chuka (Cold Chinese Noodles) & Fried Shiokoji Chicken, Salad Combo

全品に小鉢が付きます。 All meals above come with small appetizers.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



ダイニングルームランチメニュー

松楓弁当

\$38

(刺身、八寸、揚げ物、煮物、デザート付き)

* お刺身を生ものの以外に変えられます。

焼き魚御膳 (銀だら)

\$36

(刺身、小鉢、サラダ付き)

ポークヒレカツ御膳

\$33

(刺身、小鉢、サラダ付き)

寿司御膳

\$33

(カキフライ、小鉢、サラダ付き)

天ぷら御膳

\$33

(刺身、小鉢、サラダ付き)

うな重セット

\$30

(小鉢、サラダ付き)

ビーフステーキ御膳

\$34

(刺身、小鉢、サラダ付き)

北海ちらし寿司セット

\$33

(小鉢、サラダ付き)

< サイドオーダー >

ほうれん草お浸し	\$7	茹でたて特選枝豆	\$7
彩りグリーンサラダ	\$12	海老しんじょ春巻き 3p	\$9
カキフライ和風タルタルソース 3p	\$9		

< ビール >

アサヒ	12 oz	\$8
キリン	22 oz	\$12
サッポロ	12 oz	\$8
ドラフト各種		\$9

< ワイン >

赤・白グラス	\$11
--------	------

< ソフトドリンク >

アイスウーロン茶	\$4
クランベリージュース	\$4
オレンジジュース	\$4
ペリエ	\$5
ダッサーニウォーター	\$3
サンペレグリーノ	\$8
ソーダ各種	\$3