

雲海膳

五八〇〇円

先附、季節の豆ふ 蟹肉 木の芽 喰出汁 網草
 前菜、鮓小袖鮓 パフリカ酢取 姫さぶま
 穴子八幡巻 数の子土佐漬
 生麩田楽 天豆塩茹で
 刺身、本日の盛り合わせ
 芽物一式 穂花 山葵 土佐醬油
 煮物、獅大根煮 焼き餅
 梅花人参 鶯南京 菜花
 友船掛け 針柚子
 揚物、帆立長芋挟み揚げフライ
 茸の羹 こしこみ 藻塩 レモン
 留挽、味噌汁 粉山椒
 食事、世羅産コシヒカリ 香の物
 ちりめん山椒煮
 水菓子、酒粕ぷりん
 苺綿帽子 オレンジ ミント



和牛サーロイン ステーキ御膳

ハッス 四〇〇〇円
 一二〇g 五三三〇円

小鉢
 海の幸サラダ
 和牛サーロインステーキ
 小茶碗蒸し
 味噌汁・白御飯・香の物
 季節のシャーベット



うなぎ櫃まぶし御膳

三五〇〇円
 特盛 五八〇〇円

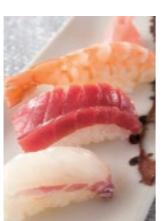
小鉢
 うなぎ櫃まぶし
 吸出汁・香の物
 水菓子



リニユール一周年記念 美味贅沢ランチ

三三三〇円

焼八寸盛り合わせ
 柚子器り珍味 小千代久入りお浸し
 中巻玉子 焼肴小串 パフリカ酢取
 喫貝旨煮 穴子八幡巻 生麩田楽
 網笠柚子白扇揚げ 天豆塩茹で
 本日の刺身盛り合わせ
 カキフライ ふぐ唐揚げ 獅子唐
 国産牛サーロインと長芋の和風ステーキ
 小茶碗蒸し
 世羅産コシヒカリ 香の物 味噌汁
 シェフパティシエ特製ケーキとコーヒー
 ◎プラス六〇〇円で食事の白御飯を
 握り寿し三種に変更できます。



雲海特製海鮮丼

二五〇〇円

小鉢・特製海鮮丼・吸物・水菓子

そば御膳

三〇〇〇円

小鉢・天ぷら・いなり寿司・水菓子
 ◎きそば・茶そば・韃靼そばより一種類お選びください。

ランチ限定 サイドメニュー

◆ランチメニューに、ミニ刺し、ミニ天ぷら、小茶碗蒸し
 (各五五〇円)を追加できます。
 ◆食後のケーキセットを七〇〇円でご用意しております。

【平日限定】

食後のコーヒー・紅茶は三〇〇円でご用意しております。

食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についての
 ご質問は、係りの者へお尋ねください。
 日によりメニュー内容が変わる場合がございます。
 ※表示価格には、税金・サービス料が含まれております。