



数量  
限定

## おすすめランチ「春風」2,200円 (税サ込)

4月1日(月)～4月30日(火) 11:30～15:00 (14:00L/O)

桜海老かき揚げ 舞茸 ピーマン おろし 天だし汁  
鮪 長芋とろろ 山わさびドレッシング掛け  
高野豆腐 蛸つみれ ふき 筍 含め煮  
桜胡麻豆腐 花びら百合根 山葵 旨だし汁  
豚肉 キャベツ 占地 梅味噌タレ炒め パプリカ  
山菜炊き込み御飯 人参 刻み錦紙 絹さや 香の物  
お吸物 素干しのり 麩 ミツ葉  
桜もち 飾り果実  
コーヒー又は紅茶

\*お米は北海道米「ふっくりんこ」を使用しております。



前日17時までの予約制

ランチ会席 「小粋」<sup>こいき</sup> 4,500円



先付 桜胡麻豆腐 菜の花 花びら百合根 山葵 旨だし汁

造り 本日のお造り

炊き物 蓬万頭 桜麩 パプリカ 旨餡掛け 煎り黄身

焼き物 春にしん西京焼き こごみしそ風味 金時はじかみ

油物 桜海老かき揚げ おろし 天だし汁

食事 山菜炊き込み御飯 香の物

お吸物 素干しのり 麩 三ツ葉

水菓子 桜もち 飾り果実

コーヒー 又は 紅茶

\*お米は北海道米「ふっくりんこ」を使用しております。

料金にはサービス料(10%)と税金が含まれています。

前日17時までの予約制



## 和食 六郎 国産うなぎ

開業当時から継ぎ足してきた秘伝のタレで焼き上げた

自慢のうなぎ料理をお楽しみください。

ご昼食 11:30~15:00 (14:00ラストオーダー)

ご夕食 17:00~21:00 (20:00ラストオーダー)



『うなぎ重』 5,600円

うなぎ1本分 (肝吸い・香の物付)

『うなぎ重(上)』 7,200円

うなぎ1本と1/3本分 (肝吸い・香の物付)

●お米は北海道米「ふっくりんこ」を使用しています。

●料金には、税金とサービス料が含まれております

●ご昼食利用のお客様にはコーヒーをサービス致します。