

夏の期間限定 6/1(金)→8/31(金)

昼 11:00~14:30 (L.O.)



季節の幸の黒麴仕立て

口福 四季彩膳

前菜 二種盛り

メイン ●夏野菜ときなこ豚黒麴生姜焼き

生姜をたっぷりを使ったスタミナ料理。夏野菜の彩りもお楽しみいただけ、夏バテ防止におすすめです。

替鉢 ●白身魚なめろう風

お食事 黒米 味噌汁 香の物

デザート 季節のフルーツ

ドリンク付き

¥1,404

【税抜価格 ¥1,300】



昼 11:00~14:30 (L.O.)

霧島黒麴ランチ

前菜3種 季節のスープ 季節のサラダ

主菜(下記よりどちらかお選びください。)

肉 ●鶏もも肉のグリエ 夏野菜添え

黒麴に漬けこんだ鶏もも肉は旨みたっぷりでジューシーです。夏野菜と一緒に楽しみください。

魚 ●カレイのフリット 夏野菜の冷製パスタ

ほろほろとした食感のカレイをオリジナルスパイスで味付けしました。スパイシーな香りが食欲をそそります。

霧の蔵ベーカリーのパン

または ライスサラダ

季節のデザート

ドリンク付き

¥1,296

【税抜価格 ¥1,200】



主菜がお魚の例です。

肉



魚

