

季節の食材を使いランチで会席料理を堪能

おすすめランチ会席

4,800円 (税込)

前 菜	師走の小鉢3種盛り
鉢 物	海老芋の茸 餡かけ 季節の魚介を添えて
造 り	本日のおすすめ鮮魚盛り合わせ
強 肴	旬の焼魚 季節のあしらい 風呂吹き大根 柚子味噌掛け
焼 物	加賀蓮根の和風豆乳グラタン 帆立 茸
食 事	季節御飯 又は おろし蕎麦
水菓子	おまかせデザート

期間限定メニュー
冬の味覚『せいこ蟹』を使用した特別ランチ

せいこランチ

5,000円 (税込)

前 菜	季節の小鉢盛り
造 り	本日のおすすめ鮮魚盛り
揚 物	季節の天婦羅盛り
食 事	せいこがに丼 止椀
水菓子	おまかせデザート

いろいろなお料理が少しずつ楽しめる

橘御膳

2,700円(税込)

前菜	冬至南瓜 白玉餅
吸物	鯛の潮仕立て 添え野菜
造り	本日のおすすめ鮮魚盛り合わせ
組肴	厚揚げの洋風焼き 大根の風呂吹き 柚子味噌 海老芋の唐揚げ 茸餡かけ
食事	しらすともみ若芽の御飯 味噌汁 香の物
水菓子	おまかせデザート

～平日限定ランチメニュー～

こよみ弁当

2,300円(税込)

先付	季節の小鉢
弁当	本日の焼魚 あしらい色々 季節の焚き合わせ
食事	季節御飯 香の物 止椀
水菓子	季節のデザート

旬で彩る おすすめを握る 橘人気のお寿司で昼を楽しむ

寿司ランチ

3,600円 (税込)

先付	旬の小鉢
揚物	季節の天婦羅盛り合わせ
酢の物	本日の一品
煮物	旬の焚き合せ
寿司	本日のおすすめ握り寿司10貫
水菓子	季節のデザート

黒毛和牛を溶岩プレートで焼き仕上げる贅沢コース

黒毛和牛の石焼御膳

7,200円 (税込)

- | | |
|-----|---------------------|
| 先付 | 季節の小鉢盛り |
| 造り | 本日のおすすめ鮮魚盛り |
| 強肴 | 黒毛和牛 石焼き120g |
| 中皿 | 季節野菜のサラダ |
| 食事 | 御飯一式
又は
おろし蕎麦 |
| 水菓子 | おまかせデザート |