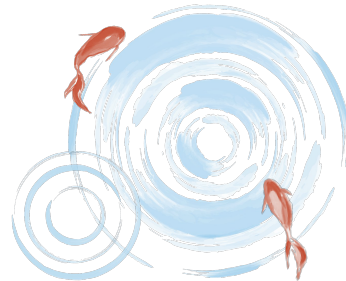




LUNCH MENU

11:30~15:00 (L.O.14:30)



～ランチメニュー全てにドリンクバー付き～

林檎ジュース・ビネガージュース・ほうじ茶・珈琲(hot/ice)・牛乳・日本茶&紅茶10種
apple juice, vinegar juice, hojicha, coffee, milk, 10 types of Japanese Tea & Black Tea

DRINK
BAR付



一汁七菜 セット (主菜2種 / 副菜5種 / 汁物 / 御飯 / 香の物) ※御飯 大盛り無料 ※汁物 おかわり自由 2,500

【主菜】 本日の主菜2種 Today's Kinds of Two Main

【副菜】 本日の副菜2種 Today's Kinds of Two Side Dishes / 枝豆のおから Edamame okara

オクラのかつお節和え Okra with bonito flakes / 冬瓜の鶏ひき肉のあんかけ Winter melon with minced chicken sauce

【汁物】 お味噌汁 Miso Soup

【食事】 御飯と香の物 Rice and Pickles

◆ご飯おかわり・・・1杯200円[税込]

和 -NAGOMI- コース (冷菜 / 揚げ物 / 焼物 / 強肴 / 食事 / 甘味) ※御飯と汁物 おかわり自由 お一人様 / 3,500

【先付】 小海老とオクラの水酢 Shrimp and Okra Glacial Acetic Acid 【温菜】 夏野菜の天麩羅 Tempura of Summer Vegetables

【焼物】 鰯の西京焼き Grilled Spanish Mackerel with Saikyo Miso

【強肴】 豚ヒレ肉のオープン焼き 焦がしバターソース Oven-Baked Fillet, Brown Butter Sauce

黒毛和牛うちもものローストビーフ Roast Japanese Black Wagyu Top Round +1200円

【食事】 御飯とお味噌汁 Rice and Miso Soup

【甘味】 自家製どら焼き Homemade Dorayaki

御膳 (メイン / 小鉢 / 御飯 / 汁物 / 香の物) ※御飯 大盛り無料 ※汁物 おかわり自由

あじの開き 御膳 1,800
Horse Mackerel Fillet Set

鶏の唐揚げ 御膳 1,700
Fried Chicken Set

チキン南蛮 御膳 1,700
Chicken Nanban Set

生姜焼き 御膳 1,700
Ginger Grilled Set

和風おろしハンバーグ 御膳 1,900
Grated Daikon Hamburg Steak Set

味噌カツ 御膳 1,900
Miso Katsu Set

お刺身 御膳 2,000
Sashimi Set

天婦羅 御膳 2,200
Tempura Set

和牛ステーキ 御膳 3,600
Wagyu Steak Set

◆ご飯おかわり・・・1杯200円[税込]

KIDS MENU

お子様御膳 Kids Set 1,200

[ご飯/海老フライ/ウインナー /ハンバーグ/唐揚げ/ポテト/サラダ/デザート]

◆表示価格はすべて税込です All prices include tax.

◆季節により内容が変更になる場合がございます Menu is subject to change depending on the season.

アレルギー情報

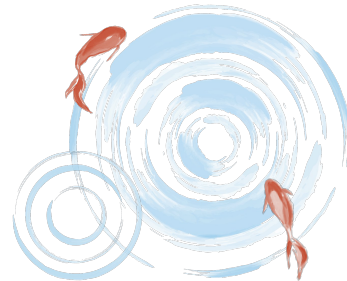
※当店では多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。
※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由により、ご提供時の状態を保証する物ではございません。

特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。



LUNCH MENU

11:30~15:00 (L.O.14:30)



～ランチメニュー全てにドリンクバー付き～

林檎ジュース・ビネガージュース・ほうじ茶・珈琲(hot/ice)・牛乳・日本茶&紅茶10種
apple juice, vinegar juice, hojicha, coffee, milk, 10 types of Japanese Tea & Black Tea

DRINK
BAR付



一汁七菜 セット (主菜2種 / 副菜5種 / 汁物 / 御飯 / 香の物) ※御飯と汁物 おかわり自由 2,500

【主菜】 本日の主菜2種 Today's Kinds of Two Main

【副菜】 本日の副菜2種 Today's Kinds of Two Side Dishes / ほうれん草の白和え Spinach with Shiraae

筑前煮 Chikuzen stew / ゴーヤとツナマヨサラダ Bitter melon and tuna mayonnaise salad

【汁物】 お味噌汁 Miso Soup

【食事】 御飯と香の物 Rice and Pickles

和 -NAGOMI- コース (冷菜 / 温菜 / 魚料理 / 肉料理 / 食事 / 甘味) ※御飯と汁物 おかわり自由 お一人様 / 3,500

【冷菜】 勘八の焼き霜造り Grilled and frosted Kanpachi fish 【温菜】 セリの揚げ出し豆腐 Parsley Deep-Fried Tofu

【魚料理】 本日の焼き魚 Today's Grilled Fish

【肉料理】 鶏もも肉の幽庵焼き きこのピューレ Grilled Chicken Thigh Yuan Style, Mushroom Puree

国産牛のステーキ 玉葱ソース Japanese Beef Steak, Onion Sauce +500円

【食事】 御飯とお味噌汁 Rice and Miso Soup

【甘味】 自家製求肥の苺大福 Homemade Gyuhi Strawberry Daifuku

御膳 (メイン / 小鉢 / 御飯 / 汁物 / 香の物) ※御飯と汁物 おかわり自由

あじの開き 御膳 1,800
Horse Mackerel Fillet Set

鶏の唐揚げ 御膳 1,700
Fried Chicken Set

チキン南蛮 御膳 1,700
Chicken Nanban Set

生姜焼き 御膳 1,700
Ginger Grilled Set

和風おろしハンバーグ 御膳 1,900
Grated Daikon Hamburg Steak Set

味噌カツ 御膳 1,900
Miso Katsu Set

お刺身 御膳 2,000
Sashimi Set

天婦羅 御膳 2,200
Tempura Set

和牛ステーキ 御膳 3,600
Wagyu Steak Set

KIDS MENU

お子様御膳 Kids Set 1,200

[ご飯/海老フライ/ウインナー /ハンバーグ/唐揚げ/ポテト/サラダ/デザート]

◆表示価格はすべて税込です All prices include tax.

◆季節により内容が変更になる場合がございます Menu is subject to change depending on the season.

アレルギー情報

※当店では多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。
※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由により、ご提供時の状態を保証する物ではございません。

特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。



LUNCH MENU

11:30~15:00 (L.O.14:30)



～ランチメニュー全てにドリンクバー付き～

林檎ジュース・ビネガージュース・ほうじ茶・珈琲(hot/ice)・牛乳・日本茶&紅茶10種
apple juice, vinegar juice, hojicha, coffee, milk, 10 types of Japanese Tea & Black Tea

DRINK
BAR付



一汁七菜 セット (主菜2種 / 副菜5種 / 汁物 / 御飯 / 香の物) ※御飯と汁物 おかわり自由 2,500

【主菜】 本日の主菜2種 Today's Kinds of Two Main

【副菜】 本日の副菜2種 Today's Kinds of Two Side Dishes / こんにゃくの甘辛煮 Sweet and spicy konjac
ナスの煮びたし Simmered eggplant / アボカドとトマトの塩昆布和え Avocado and tomato with salted kelp

【汁物】 お味噌汁 Miso Soup

【食事】 御飯と香の物 Rice and Pickles

和 -NAGOMI- コース (冷菜 / 温菜 / 魚料理 / 肉料理 / 食事 / 甘味) ※御飯と汁物 おかわり自由 お一人様 / 3,500

【冷菜】 勘八の焼き霜造り Grilled and frosted Kanpachi fish 【温菜】 セリの揚げ出し豆腐 Parsley Deep-Fried Tofu

【魚料理】 本日の焼き魚 Today's Grilled Fish

【肉料理】 鶏もも肉の幽庵焼き きこのピューレ Grilled Chicken Thigh Yuan Style, Mushroom Puree

国産牛のステーキ 玉葱ソース Japanese Beef Steak, Onion Sauce +500円

【食事】 御飯とお味噌汁 Rice and Miso Soup

【甘味】 自家製求肥の苺大福 Homemade Gyuhi Strawberry Daifuku

御膳 (メイン / 小鉢 / 御飯 / 汁物 / 香の物) ※御飯と汁物 おかわり自由

あじの開き 御膳 1,800
Horse Mackerel Fillet Set

鶏の唐揚げ 御膳 1,700
Fried Chicken Set

チキン南蛮 御膳 1,700
Chicken Nanban Set

生姜焼き 御膳 1,700
Ginger Grilled Set

和風おろしハンバーグ 御膳 1,900
Grated Daikon Hamburg Steak Set

味噌カツ 御膳 1,900
Miso Katsu Set

お刺身 御膳 2,000
Sashimi Set

天婦羅 御膳 2,200
Tempura Set

和牛ステーキ 御膳 3,600
Wagyu Steak Set

KIDS MENU

お子様御膳 Kids Set 1,200

[ご飯/海老フライ/ウインナー /ハンバーグ/唐揚げ/ポテト/サラダ/デザート]

◆表示価格はすべて税込です All prices include tax.

◆季節により内容が変更になる場合がございます Menu is subject to change depending on the season.

アレルギー情報

※当店では多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。
※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由により、ご提供時の状態を保証する物ではございません。

特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。



LUNCH MENU

11:30~15:00 (L.O.14:30)



～ランチメニュー全てにドリンクバー付き～

林檎ジュース・ビネガージュース・ほうじ茶・珈琲(hot/ice)・牛乳・日本茶&紅茶10種
apple juice, vinegar juice, hojicha, coffee, milk, 10 types of Japanese Tea & Black Tea

DRINK
BAR付



一汁七菜 セット (主菜2種 / 副菜5種 / 汁物 / 御飯 / 香の物) ※御飯と汁物 おかわり自由 2,500

【主菜】 本日の主菜2種 Today's Kinds of Two Main

【副菜】 本日の副菜2種 Today's Kinds of Two Side Dishes / ネギの酢味噌 Green onion with vinegared miso

牛蒡と生姜のナムル Burdock and Ginger Namul / トロロ糸カツオのせ Tororo Thread Bonito

【汁物】 お味噌汁 Miso Soup

【食事】 御飯と香の物 Rice and Pickles

和 -NAGOMI- コース (冷菜 / 温菜 / 魚料理 / 肉料理 / 食事 / 甘味) ※御飯と汁物 おかわり自由 お一人様 / 3,500

【冷菜】 勘八の焼き霜造り Grilled and frosted Kanpachi fish 【温菜】 セリの揚げ出し豆腐 Parsley Deep-Fried Tofu

【魚料理】 本日の焼き魚 Today's Grilled Fish

【肉料理】 鶏もも肉の幽庵焼き きこのピューレ Grilled Chicken Thigh Yuan Style, Mushroom Puree

国産牛のステーキ 玉葱ソース Japanese Beef Steak, Onion Sauce +500円

【食事】 御飯とお味噌汁 Rice and Miso Soup

【甘味】 自家製求肥の苺大福 Homemade Gyuhi Strawberry Daifuku

御膳 (メイン / 小鉢 / 御飯 / 汁物 / 香の物) ※御飯と汁物 おかわり自由

あじの開き 御膳 1,800
Horse Mackerel Fillet Set

鶏の唐揚げ 御膳 1,700
Fried Chicken Set

チキン南蛮 御膳 1,700
Chicken Nanban Set

生姜焼き 御膳 1,700
Ginger Grilled Set

和風おろしハンバーグ 御膳 1,900
Grated Daikon Hamburg Steak Set

味噌カツ 御膳 1,900
Miso Katsu Set

お刺身 御膳 2,000
Sashimi Set

天婦羅 御膳 2,200
Tempura Set

和牛ステーキ 御膳 3,600
Wagyu Steak Set

KIDS MENU

お子様御膳 Kids Set 1,200

[ご飯/海老フライ/ウインナー /ハンバーグ/唐揚げ/ポテト/サラダ/デザート]

◆表示価格はすべて税込です All prices include tax.

◆季節により内容が変更になる場合がございます Menu is subject to change depending on the season.

アレルギー情報

※当店では多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。
※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由により、ご提供時の状態を保証する物ではございません。

特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。



LUNCH MENU

11:30~15:00 (L.O.14:30)



～ランチメニュー全てにドリンクバー付き～

林檎ジュース・ビネガージュース・ほうじ茶・珈琲(hot/ice)・牛乳・日本茶&紅茶10種
apple juice, vinegar juice, hojicha, coffee, milk, 10 types of Japanese Tea & Black Tea

DRINK
BAR付



一汁七菜 セット (主菜2種 / 副菜5種 / 汁物 / 御飯 / 香の物) ※御飯と汁物 おかわり自由 2,500

【主菜】 本日の主菜2種 Today's Kinds of Two Main

【副菜】 本日の副菜2種 Today's Kinds of Two Side Dishes / だし巻き玉子 Dashi-rolled egg

きんぴら人参 Kinpira Carrots / オクラの胡麻和え Okra with sesame sauce

【汁物】 お味噌汁 Miso Soup

【食事】 御飯と香の物 Rice and Pickles

和 -NAGOMI- コース (冷菜 / 温菜 / 魚料理 / 肉料理 / 食事 / 甘味) ※御飯と汁物 おかわり自由 お一人様 / 3,500

【冷菜】 寒ブリの焼き霜造り Skin-Baked Yellowtail

【温菜】 セリの揚げ出し豆腐 Parsley Deep-Fried Tofu

【魚料理】 本日の焼き魚 Today's Grilled Fish

【肉料理】 鶏もも肉の幽庵焼き きのこのピューレ Grilled Chicken Thigh Yuan Style, Mushroom Puree

国産牛のステーキ 玉葱ソース Japanese Beef Steak, Onion Sauce +500円

【食事】 御飯とお味噌汁 Rice and Miso Soup

【甘味】 自家製求肥の苺大福 Homemade Gyuhi Strawberry Daifuku

御膳 (メイン / 小鉢 / 御飯 / 汁物 / 香の物) ※御飯と汁物 おかわり自由

あじの開き 御膳 1,800
Horse Mackerel Fillet Set

鶏の唐揚げ 御膳 1,600
Fried Chicken Set

チキン南蛮 御膳 1,700
Chicken Nanban Set

生姜焼き 御膳 1,700
Ginger Grilled Set

和風おろしハンバーグ 御膳 1,900
Grated Daikon Hamburg Steak Set

味噌カツ 御膳 1,900
Miso Katsu Set

お刺身 御膳 2,000
Sashimi Set

天婦羅 御膳 2,200
Tempura Set

和牛ステーキ 御膳 3,600
Wagyu Steak Set

KIDS MENU

お子様御膳 Kids Set 1,200

[ご飯/海老フライ/ウインナー /ハンバーグ/唐揚げ/ポテト/サラダ/デザート]

◆表示価格はすべて税込です All prices include tax.

◆季節により内容が変更になる場合がございます Menu is subject to change depending on the season.

アレルギー情報

※当店では多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。
※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由により、ご提供時の状態を保証する物ではございません。

特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。



LUNCH MENU

11:30~15:00 (L.O.14:30)



～ランチメニュー全てにドリンクバー付き～

林檎ジュース・ピネガージュース・ほうじ茶・珈琲(hot/ice)・牛乳・日本茶5種
apple juice, vinegar juice, hojicha, coffee, milk, 5 types of Japanese tea.

DRINK
BAR付



御膳 [メイン / 小鉢 / 御飯 / 汁物 / 香の物] ※御飯と汁物 おかわり自由

あじの開き 御膳	Horse mackerel filletl Set	1,800
鶏の唐揚げ 御膳	Fried Chicken Set	1,600
チキン南蛮 御膳	Chicken Nanban Set	1,700
生姜焼き 御膳	Ginger Grilled Set	1,700
和風おろしハンバーグ 御膳	Grated Daikon Hamburg Steak Set	1,900
味噌カツ 御膳	Miso Katsu Set	1,900
お刺身 御膳	Sashimi Set	2,000
天婦羅 御膳	Tempura Set	2,200
和牛ステーキ 御膳	Wagyu Steak Set	3,600

今月のおすすめランチ -Monthly Lunch- ※御飯と汁物 おかわり自由

白身魚のコロッケ	Japanese-style beef tendon curry	1,200
[メイン/小鉢/ご飯/汁物/香の物]		
小松菜とベーコンの和風おろしパスタ	Seafood and cod roe cream pasta	1,500
[メイン / サラダ / 汁物]		

KIDS MENU

お子様御膳	Kids Set	1,200
[ご飯/海老フライ/ウインナー /ハンバーグ/唐揚げ/ポテト/サラダ/デザート]		

表示価格はすべて税込です All prices include tax.

アレルギー情報

※当店では多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。
※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由により、ご提供時の状態を保証する物ではございません。
特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。



一汁七菜 セット

お一人様 / 2,500

ドリンクバー付き
御飯/汁物おかわり自由

本日の主菜2種
Today's Kinds of Two Main

本日の副菜2種
Today's Kinds of Two Side Dishes

だし巻き玉子
Dashi-Rolled Egg

ほうれん草のおひたし
Boiled spinach

鶏胸肉の低温調理
Low-Temperature Cooking of Chicken Breast

お味噌汁
Miso Soup

御飯と香の物
Rice and Pickles



和-NAGOMI- コース

お一人様 / 3,500

ドリンクバー付き
御飯/汁物おかわり自由

【冷菜】
寒ブリの焼き霜造り
Skin-Baked Yellowtail

【温菜】
セリの揚げ出し豆腐
Parsley Deep-Fried Tofu

【魚料理】
本日の焼き魚
Today's Grilled Fish

【肉料理】
鶏もも肉の幽庵焼き きこのピューレ
Grilled Chicken Thigh Yuan Style, Mushroom Puree

国産牛のステーキ 玉葱ソース +500円
Japanese Beef Steak, Onion Sauce

【食事】
御飯とお味噌汁
Rice and Miso Soup

【甘味】
自家製求肥の苺大福
Homemade Gyuhi Strawberry Daifuku

DRINK BAR ドリンクバー

林檎ジュース・ビネガージュース・ほうじ茶・珈琲(hot/ice)・牛乳・日本茶5種
apple juice, vinegar juice, hojicha, coffee, milk, 5 types of Japanese tea.

※季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます
Menu is subject to change depending on the season.

表示価格はすべて税込です All prices include tax.



TAKAYOJI





季節の逸品

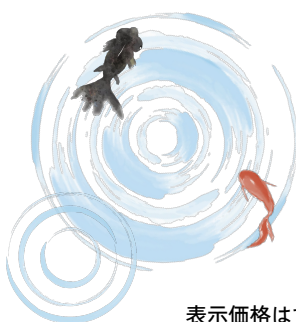
旬の食材を使用した、季節の味覚を楽しむ
ディナータイム限定メニューをご用意いたしました。

ぬか漬けクリームチーズのディップ トースト添え..... 800
Pickled cream cheese dip served with toast

自家製揚げたて薩摩揚げ..... 700
Homemade, freshly fried satsumaage

具たくさんもつ煮込み 1,000
Stewed tripe with lots of ingredients

紅ずわいがにの濃厚かにグラタン..... 1,600
Rich Red Snow Crab Gratin



表示価格はすべて税込です All prices include tax.

アレルギー情報

※当店では多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。

※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由により、ご提供時の状態を保証する物ではございません。特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。



和
-NAGOMI-

【冷菜】

勘八の焼き霜造り

Grilled and frosted Kanpachi fish

【温菜】

セリの揚げ出し豆腐

Parsley Deep-Fried Tofu

【魚料理】

本日の焼き魚

Today's Grilled Fish

【肉料理】

鶏もも肉の幽庵焼き きのこのピューレ

Grilled Chicken Thigh Yuan Style, Mushroom Puree

国産牛のステーキ 玉葱ソース +500円
Japanese Beef Steak, Onion Sauce

【食事】

御飯とお味噌汁

Rice and Miso Soup

【甘味】

自家製求肥の苺大福

Homemade Gyuhi Strawberry Daifuku



※季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます
Menu is subject to change depending on the season.

アレルギー情報

※当店では多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。

※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由により、ご提供時の状態を保証する物ではございません。特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。