

季節の

四方拝

こうはい

東拝コース 四九五〇円

(五三四六円)

東の守り神「青龍」せいりゆう 鰻

立身出世、金運を願って

龍の形をした瑞獸。川の流れを象徴します。

東に昇る太陽と川は穀物の実りを助け、

成功と出世・富を導きます。



全てのランチコースに
下記お料理が付きます。

- ・野菜バー ランチのみ
- ・薬膳スープ
- ・岩魚と鯉の洗い
- ・季節の天ぷら
- ・季節の茶碗蒸し
- ・好きなお食事
- ・汁物 北拝コースは除く
- ・季節の甘味
- ・お飲み物 平日のみ

「お食事」によって金額が変わります。

夏の目玉



滋賀県琵琶湖産

「小鮎」

こあゆ
かのうやの小鮎は人口獲魚でなく、正真正銘の「天然もの」。ミネラル豊富な長水で育ち、稚魚よりも鮎の香りが豊かになった小鮎です。また、皮のキメが細かく滑らかで、骨も柔らかい。食感が楽しめます。カルシウム、ビタミンDに加え老化の進行を抑制するビタミンEも多く含まれます。

なんはい

南拝コース

四九五〇円

(五三四六円)

南の守り神

「朱雀」鰻、鯉、すっぽん

家運隆盛、招福を願って



お食事
ひつまぶし

西拝コース

二六〇〇円

(二八〇八円)

さいはい

西の守り神「白虎」鰻

諸病平癒、子宝を願って



お食事
鯉のひつまぶし

北拝コース

三三〇〇円

(三四五六円)

ほくはい

北の守り神

「玄武」すっぽん

健康長寿、厄除を願って



お食事
すっぽん雑炊

※仕入れの都合により、
商品が変更になる場合がございます。
※()内は税込価格です。



薬膳スープ



岩魚と鯉の洗い

季節の天ぷら

小鮎

海老

ヤング
コーン
その他季節菜

季節の甘味

おかきと
水まんじゅう

季節の果物

季節の茶碗蒸し

とうもろこしの
冷製豆腐野菜添え

シークワーサーの
パンナコッタ

ミニつまみ



- 肝吸い
- 季節の甘味
- お飲み物 平日のみ

選べるお食事

うな重

ミニうな重

※ミニうな重の場合

コース料金 四二〇〇円

(四三九六円)

野菜バー

ランチのみ

旬鮮野菜と

お漬け物の

食べ放題

薬膳スープ

一品料理

岩魚と鯉の洗い

季節の天ぷら

小鮎/季節の野菜

季節の茶碗蒸し