

# 季節の

## 四方拝

とうはい  
コース

# 東拝コース 四九五〇円

(五三四六円)

## 東の守り神「青龍」鰻

せいりゅう

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
- 鯉の洗い&富士山サーモン
- すっぽん土瓶蒸し
- 季節の天ぷら
- 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。

## 秋の目玉



静岡県産

## 「富士山サーモン」

バナジウム天然水で有名な猪之頭湯水と  
芝川の豊かな水で育てられました。安全な  
環境の中で管理され、生産者こだわりの餌  
を愛情込めて手撒きで手え、大切に育てら  
れたこの魚は、姿形も美しく、身が締まり、  
鮮やかな紅色がとっても綺麗なサーモンです。  
淡泊でありながらも上品な旨味、優しい味  
わいを堪能ください。

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

さいはい

## 西拝コース

二六〇〇円

(二八〇八円)

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

ほくはい

## 北拝コース

三三〇〇円

(三四五六円)



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



季節の甘味

おかきと一口団子

紫芋のプリン

季節の天ぷら

舞茸

季節野菜

あまー

すっぽん土瓶蒸し

まの玉(まもたまご)  
淡泊な身とあつさりとした  
痛めない旨味を  
ご堪能あれ!

野菜バーランチのみ

旬鮮野菜とお漬け物の食べ放題

一品料理

鯉の洗いと富士山サーモン

すっぽん土瓶蒸し

季節の天ぷら

舞茸/あまこ/季節野菜

選べるお食事

うな重

ミニうな丼

※ミニうな丼の場合

四二〇〇円

(四三五六円)

肝吸い

季節の甘味

おかきと一口団子

紫芋のプリン/季節の果物

お飲み物 平日のみ

※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。

※(一)内は税込価格です。

すっぽん土瓶蒸し

季節限定

すっぽんの  
出汁が入った  
スープです。

- 松茸
- ずわいがに
- すっぽん団子
- 銀杏
- すだち