

# 季節の

# 四方拝

コース

# 東拝コース 四九五〇円

(五四四五円)

東の守り神「青龍」せいりゅう 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
- ・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



# 「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兼きて手元、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。

静岡県産

# 南拝コース



四九五〇円 (五四四五円)

南の守り神「朱雀」鰻、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 (二八六〇円)

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

# 北拝コース



三二〇〇円 (三五二〇円)

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

季節の果物

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

季節の天ぷらあまー  
淡白な身とあつさりとした  
癖のない旨味を  
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/あまー/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  
平日のみ 四二〇〇円 (平日のみ)

肝吸い

季節の甘味

お飲み物 平日のみ

紫芋のプリン/季節の果物

※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