

LUNCH TIME

黒十 恵比寿 | お昼の献立

黒十膳

- ⊕ 自然薯を使った先付三種
 - 自然薯のお造り
 - 自然薯生とろろ
 - 自然薯の団子揚げ
- ⊕ 海藻サラダ
- ⊕ 季節のお野菜
- ⊕ 淡路島で作ったわかめ佃煮
- ⊕ 自然薯とろろと麦入りご飯
- ⊕ 柚子が香る大根汁
- ⊕ 主菜

主菜は左の五種より

鶏もも肉の旨味唐揚げ	1380y
越田商店の鯖干し	1780y
銀鱈の西京味噌焼き	1680y
牛たんの炙り焼き	1980y
自然薯おかわり	+300y
ご飯おかわり	+100y
大根汁おかわり	+100y
	ハーフ / 11380y

恵比寿御膳

- ⊕ 先付六種
 - 自然薯のお造り
 - 自然薯生とろろ
 - 自然薯の団子揚げ
 - 鯛のレモン酢土佐酢ジュレ
 - 季節のお野菜
 - 淡路島で作ったわかめ佃煮
- ⊕ お造り二種
 - 本日のお造り二種

- ⊕ 海藻サラダ
- ⊕ 季節のお野菜
- ⊕ 自然薯とろろと麦入りご飯
- ⊕ 柚子が香る大根汁
- ⊕ 主菜
- ⊕ 甘味
 - ほうじ茶アイスの最中

主菜は左の四種より

鶏もも肉の旨味唐揚げ	2300y
越田商店の鯖干し	2300y
銀鱈の西京味噌焼き	2600y
牛たんの炙り焼き	2800y
自然薯おかわり	+300y
ご飯おかわり	+100y
大根汁おかわり	+100y

期間限定膳

- ⊕ 自然薯を使った先付三種
 - 自然薯のお造り
 - 自然薯生とろろ
 - 自然薯の団子揚げ
- ⊕ 海藻サラダ
- ⊕ 季節のお野菜
- ⊕ 淡路島で作ったわかめ佃煮
- ⊕ 自然薯とろろと麦入りご飯
- ⊕ 柚子が香る大根汁
- ⊕ 主菜

薩摩軍鶏の卵とじ

自然薯おかわり	+300y
ご飯おかわり	+100y
大根汁おかわり	+100y

1780y

甘味

「和」を感じられる上品な甘味です。

ほうじ茶アイスの最中	490y
黒胡麻プリン	480y
季節のシャーベット	400y