黒十

COCTEAU

LUNCH
MENU

黒十の御膳

滋味豊かな「山薬」として
古くから親しまれてきた自然薯。
黒十では風味と栄養を損なわぬよう、
皮ごとすりおろしてご提供いたします。

お食事は、
お一人様一釜でご用意する釜ご飯、
かつおと昆布のお出汁で炊き上げる釜飯とともに。

選べる主菜と季節の小鉢、
優しく温かな大根汁とご一緒にお愉しみください。

釜炊きごはん御膳　二三〇〇円

税込　二五三〇円

自然薯とろろ

季節の小鉢　三品

和牛ローストビーフのポン酢ジュレ

蕪と南瓜の鶏そぼろがけ

柿としめじと春菊の白和え

選べる主菜

◆鮭の西京焼き

◆淡路鶏の麹味噌焼き

◆鰤と大根の煮つけ（＋二二〇）

釜炊き銀シャリ

大根汁

香の物

甘味

ご飯のお供に

龍のたまごの醤油漬け鮮	三五〇円	税込　三八五円
魚のなめろう	四〇〇円	税込　四四〇円
炙り明太子	四〇〇円	税込　四四〇円

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます

◇お米の産地情報は、スタッフにお尋ねくださいますようお願いいたします

釜飯御膳

三〇〇〇円　税込　三三〇〇円

自然薯とろろ

季節の小鉢　三品

和牛ローストビーフのポン酢ジュレ
蕪と南瓜の鶏そぼろがけ
柿としめじと春菊の白和え

選べる主菜

◆鮭の西京焼き
◆淡路鶏の麹味噌焼き
◆鰤と大根の煮つけ（＋二二〇）

選べる釜飯

◆兵庫県産黒枝豆
◆和牛しぐれ煮と牛蒡
◆牡蠣と芹（＋五五〇）

大根汁

香の物

甘味

ご飯のお供に

龍のたまごの醤油漬け鮮	三五〇円	税込　三八五円
魚のなめろう	四〇〇円	税込　四四〇円
炙り明太子	四〇〇円	税込　四四〇円

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます
◇お米の産地情報は、スタッフにお尋ねくださいますようお願いいたします

黒十御膳

四〇〇〇円

税込 四四〇〇円

本日のお造り盛り合わせ三種

自然薯とろろ

季節の小鉢　三品

和牛ローストビーフのポン酢ジュレ

蕪と南瓜の鶏そぼろがけ

柿としめじと春菊の白和え

選べる主菜

◆鮭の西京焼き

◆淡路鶏の麹味噌焼き

◆鰤と大根の煮つけ（＋二二〇）

選べる釜飯

◆兵庫県産黒枝豆

◆和牛しぐれ煮と牛蒡

◆牡蠣と芹（＋五五〇）

大根汁

香の物

甘味

ご飯のお供に

龍のたまごの醤油漬け　三五〇円　税込 三八五円

炙り明太子　四〇〇円　税込 四四〇円

◇入荷状況により食材は替わる場合がございます

◇お米の産地情報は、スタッフにお尋ねくださいますようお願いいたします