

日本料理 濱
LUNCH MENU
2021.06.13-2021.06.20

「アスリート専属料理人×日本料理 濱 料理長」コラボレーションランチ

心身を暖め消化を助ける自然の甘み

前菜

玉蜀黍すり流し鶏レバーアイス
夏野菜の利休掛け
南京素麺 鶏ささみのほぐし

ミネラルバランスを整える上質な塩味

椀物

貝出汁と生海苔の変わり玉

収斂作用により落ち着きを当てる酸味

造り

雲丹 烏賊素麺 熟成ベテ
スズキの脱水ベテ
ピーツのピクルス

体を冷やし体内熱を調整する苦み

焼物

のどぐろのパン粉焼き
木の芽のベシヤメル

発汗作用により体の巡りを良くする辛味

強肴

蝦夷鹿鍋と季節野菜

飯

釜炊き 雑穀米

甘味

西瓜のみぞれ
白玉 寒天

菓子

どら焼き
一口抹茶

平日8,000円（税込8,800円）
土日10,000円（税込11,000円）

仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。



税込価格に別途サービス料15%を頂戴いたします。