

RESTAURANT ENJYU

## LUNCH MENU "MOEGI"

－ 冷前菜 －

農園からの旬をお届けします

－ 温前菜 －

静岡県産新玉ねぎと駿河湾しらすの天麩羅

－ 食事 －

静岡県「栄醤油」の初鰹漬け丼 鰹出汁のお吸い物

または

静岡県郷土料理「がわ」素麺仕立て

－ デザート －

静岡県産スルガ甘夏とヨーグルトムース ラベンダーのグラニテ

珈琲／紅茶

6,000 円

●メニューは一例です。季節や仕入れ状況により、一部食材が変更になる場合があります。  
●サービス料は別途 10%頂戴いたします。 ●個室をご利用の場合は個室料を頂戴いたします。

RESTAURANT ENJYU

LUNCH MENU "KAEDE"

－ アミューズ －

穴子パイ ENJYU 風

－ 冷前菜 －

静岡県「まるたか農園」トマトと「七富チーズ工房」のポッコンチーニ

－ 魚料理 －

金目鯛のヴァプール 静岡県「佐々木製茶」のお茶漬けスタイル

－ 肉料理 －

国産牛ロースのロースト 静岡県産花わさびと葉わさびのソース 金山寺味噌

－ 食事 －

静岡県「栄醤油」の初鰹漬け丼 鰹出汁のお吸い物

－ デザート －

静岡県産スルガ甘夏とヨーグルトムース ラベンダーのグラニテ

珈琲／紅茶

8,000 円

●メニューは一例です。季節や仕入れ状況により、一部食材が変更になる場合があります。  
●サービス料は別途 10%頂戴いたします。 ●個室をご利用の場合は個室料を頂戴いたします。

RESTAURANT ENJYU

LUNCH MENU “ENJYU”

－ アミューズ －

穴子パイ ENJYU 風

－ 冷前菜 1 －

静岡県「まるたか農園」トマトと「七富チーズ工房」のポッコンチーニ

－ 冷前菜 2 －

冷製茶碗蒸し 駿河湾しらすと柑橘の泡

－ 温前菜 1 －

駿河湾桜エビのフリット 椎茸のソテー

－ 温前菜 2 －

静岡県産新玉ねぎの春巻き 擦りたて生ハムと共に

－ 魚料理 －

金目鯛のヴァプール 静岡県「佐々木製茶」のお茶漬けスタイル

－ 肉料理 －

国産牛ロースのロースト 静岡県産花わさびと葉わさびのソース 金山寺味噌

－ 食事 －

静岡県「栄醤油」の初鰹漬け丼 鰹出汁のお吸い物

－ デザート －

静岡県産スルガ甘夏とヨーグルトムース ラベンダーのグラニテ

珈琲／紅茶

15,000 円

●メニューは一例です。季節や仕入れ状況により、一部食材が変更になる場合があります。  
●サービス料は別途 10%頂戴いたします。 ●個室をご利用の場合は個室料を頂戴いたします。