



## 1001 紫陽花 (アジサイ)

海老あられ揚げ、ひじきのキッシュ、ささみフライ、ソース、白味噌グラタン、和風ポトフ、水菜、錦糸ご飯、枝豆、鮭ご飯

## 1001 "AJISAI"

Fried Prawn with small rice cracker, Kiche of Seaweed, Fried Chicken white meat, Gratine of white MISO flavor, Japanese styled Pot-au-feu, MIZUNA greens, Rice with thin omelette & boiled soy bean, Rice with flaked Salmon

## 1202 折鶴 (おりづる)

調理長お任せ焼き魚、豆腐ハンバーグ 和風あんかけ、ひじきのキッシュ、水菜、焼き野菜、抹茶塩、牛しぐれご飯、鮭ご飯

## 1202 "ORIZURU"

Grilled Fish, Chef's suggestion, Hamburg steak made of TOFU with Japanese sauce, Kiche of Seaweed, MIZUNA greens, Grilled Vegetables with Green tea flavored salt, Rice with ginger flavored simmered Beef, Rice with flaked Salmon

## 1504 福武 ふくたけ

鮭の西京漬け、ローストビーフ、ひじきのキッシュ、和風ポトフ、水菜、はじかみ、枝豆ご飯、梅ご飯

## 1504 "FUKUTAKE"

Grilled Salmon, Sweet MISO Flavor, Roasted Beef, Kiche of Seaweed, Japanese styled Pot-au-feu, MIZUNA greens, Stick Ginger, Rice with boiled soy beans, Rice flavored with Japanese Plum

## 1802 霜降り牛肩ロース すき焼き弁当

霜降り牛肩ロースすき焼き、ハッシュポテト・カボナータ・人参サラダ、チリビーンズ・カッペリーニサラダ・ジャーマンポテト、野菜のグリル・ご飯・グリーンピースのフラン

## 1802 SUKIYAKI of Mabled Beef Sholder

HashBrown, Caponata, Carrot Salad, Stewed Chili beans, Salad of Capperini, German styled Potato, Grilled Vegetables, Rice, Mousse of Green peas

## 2002 霜降り牛肩ロース 和風おろし弁当

霜降り牛肩ロース和風おろし、ハッシュポテト、カボナータ、人参サラダ、チリビーンズ、カッペリーニサラダ、野菜のグリル、ご飯、黒ゴマ、梅干し

## 2002 Mabled Beef Sholder with Japanese Sliced Radish sauce

Mabled Beef Sholder with Japanese Sliced Radish sauce, HashBrown, Caponata, Carrot Salad, Stewed Chili beans, Salad of Capperini, Grilled Vegetables, Rice, Black sesame, Pickled Japanese plum

## 2501 霜降り牛の サーロインステーキ弁当

霜降り牛のサーロインステーキ、ハッシュポテト、カボナータ、人参サラダ、チリビーンズ、カッペリーニサラダ、野菜のグリル、アルファルファ、ご飯、黒ごま、ふりかけ、梅干し

## 2501 Steak of Mabled Beef Sirloin

Steak of Mabled Beef Sirloin, HashBrown, Caponata, Carrot Salad, Stewed Chili beans, Salad of Capperini, Grilled Vegetables, Alfalfa, Rice, Black sesame, Seasoning powder, Pickled Japanese plum

## 1201 牛亭の焼肉御膳

焼肉 (牛肉、玉ねぎ、赤パプリカ)、季節野菜の筑前煮 切り干し大根、水菜、さくら大根漬け、ご飯 (青のり、白ごま)

## 1201 Grilled Meat Box of "GYUTEI"

Grilled beef, Onion, Paprika, Cooked Vegetables of the Season, Cooked Thinly sliced Radish, MIZUNA greens, Pink Pickles of Radish, Rice with dried seaweed & sesame

## 1501 霜降り牛肩ロース重

霜降り牛肩ロースステーキ 赤ワイン & ソイマスタードソース、野菜のグリル (赤・黄パプリカ、ヤングコーン、長ネギ、獅子唐)、ご飯

## 1501 Mabled Beef Sholder

Steak of Mabled Beef Sholder, with Red wine & Soy-mustard sauce, Grilled Vegetables (Paprika, Baby-corn, leek & Green pepper), Rice

## 1801 福入 ふくいり

牛のたたき特製ソース漬け、水菜、海老すり身揚げ、白味噌グラタン、こまち湯葉、料理長お任せ焼き魚、はじかみ、花蓮根、白身魚の南蛮漬け、昆布巻、季節野菜の炊き合わせ、ご飯 2 種 (菜飯、ゆかりご飯)

## 1801 "FUKUIRI"

Lightly Roasted Beef, MIZUNA greens, Minced Prawn Fry, Gratine of white MISO flavor, TOFU Skin, Grilled Fish, Chef's suggestion, Stick Ginger, Pickled Lotus Root, Marinated White-fish Fry, Rolled Kelp, Steamed Vegetables of the Season, Rice, flavored with pickled foliage plants, Rice, flavored with dried beefsteak plant seasoning

## 2001 霜降り牛リブロースの ビステッカ御膳

霜降り牛リブロースのビステッカ ラタトゥイユ パルサミソース、新鮮野菜のグリル、抹茶塩、ロレーヌ風キッシュ、グリーンピースのフラン、ポテトサラダ、チリビーンズ、カッペリーニサラダ、グリーンサラダ、プチトマト、ご飯

## 2001 Bistecca of Marbled Beef rib roast

Bistecca of Marbled Beef rib roast with ratatouille & balsamic sauce, Grilled Vegetables with Green tea flavored salt, Kiche Lorraine, Mousse of Green peas, Potato Salad, Stewed Chili beans, Salad of Capperini, Greb Salad, Petit Tomato, Rice

## 2004 福郷 ふくさと

天ぷら (エビあられ、キス、しし唐、かぼちゃ) 抹茶塩、水菜、牛のたたき特製ソース漬け、料理長お任せ焼き魚、はじかみ、花蓮根、蟹と海老のふんわりしんじょ、花ぐるま蒲鉾、昆布巻、厚焼き玉子、季節野菜の炊き合わせ、ご飯 2 種 (菜飯、鮭ご飯)

## 2004 "FUKUSATO"

TEMPURA (Prawn with small rice cracker, Sillaginoid, Green pepper, Pumpkin), MIZUNA greens, Lightly Roasted Beef, Grilled Fish, Chef's suggestion, Stick Ginger, Pickled Lotus Root, Soft dumpling of prawn and Crab, Boiled fish-paste, Rolled Kelp, Rolled Omelet, Steamed Vegetables of the Season, Rice, flavored with pickled foliage plants, Rice with flaked Salmon

## 2502 牧草牛のローストビーフ重と ステーキ御膳

牧草牛のローストビーフ、牧草牛のステーキ、特製ソース、鎌倉野菜のピクルス、スパニッシュオムレツ、カボナータ、カッペリーニ、チリビーンズ、季節の野菜グリル、抹茶塩、ご飯

## 2502 Roasted Beef &amp; Steak of NZL Grass fed Beef

Roastd NZL Grass fed Beef, Steak of NZL Grass fed Beef & Special sauce, Pickles of KAMAKURA Vegetables, Spanish Omelet, Caponata, Salad of Capperini, Stewed Chili beans, Grilled Vegetables with Green tea flavored salt, Rice