

昼膳 ランチメニュー

営業時間：11時～15時
ラストオーダー 14時

日本料理 **常磐**
ときわ

デザートはアイスクリーム・みかん羊羹のどちらかをお選びいただけます



みさき
Misaki
ミニ会席膳
2,800円税込



かがやき
kagayaki
天ぷら膳
3,500円税込



しぶき
Shibuki
お造り膳
3,500円税込

季節を感じ色々盛り込んだミニ会席風ランチです



- 箱盛り込み
- もずく酢
- 造り三種
- 天ぷら(抹茶塩)
- サラダ
- 煮物
- 茶碗蒸し
- 白飯(大葉ふりかけ)
- 赤出汁
- 漬物
- 【チョイス】
- アイスクリーム
- みかん羊羹

六種盛りは「ズワイ・海老・穴子・地魚・他」



- 前菜
- 造り二種
- 天ぷら【天つゆ・抹茶汐】
- 煮物
- サラダ
- 茶碗蒸し
- 白飯(大葉ふりかけ)
- 赤出汁
- 漬物
- 【チョイス】
- アイスクリーム
- みかん羊羹

八種盛りは「地魚姿・勘八・鮪・手長海老・他四種」



- 前菜
- 造り八種
- 煮物
- サラダ
- 茶碗蒸し
- 白飯(大葉ふりかけ)
- 赤出汁
- 漬物
- 【チョイス】
- アイスクリーム
- みかん羊羹

※料理写真はイメージです。器や仕入れ状況等により料理内容に変更がある場合がございますのでご了承ください。



7.5.7

昼膳 ランチメニュー

日本料理 常磐

デザートはアイスクリーム・みかん羊羹のどちらかをお選びいただけます ときわ

※ご飯のおかわりは100円税込になります。



みなと
Minato
海鮮焼
4.200円税込



かおり
Kaori
みかわ牛陶板焼
4.200円税込



Kids meal
お子様ランチ
1.800円税込



陶板の具材は主に地元の漁港で水揚げされた「深海魚・地魚」を使用しております

厳選された愛知の黒毛和牛「みかわ牛」を瓦焼、ミンチカツに仕上げました

- 前菜
- 造り四種
- 海鮮陶板焼
- 煮物
- サラダ
- 茶碗蒸し
- 白飯(大葉ふりかけ)
- 赤出汁
- 漬物
- 【チョイス】
- アイスクリーム
- みかん羊羹

- 前菜
- 造り四種
- みかわ牛瓦焼
- 【三種だれ】
- 手作りみかわ牛ミンチカツ
- 茶碗蒸し
- 白飯(大葉ふりかけ)
- 赤出汁
- 漬物
- 【チョイス】
- アイスクリーム
- みかん羊羹
- 甘辛ダレ

- 造り
- 揚げ物
- 中皿
- 蒸し物
- 食事
- 温物
- 冷物
- デザート
- 三種盛り
- 海老フライ
- チキンナゲット
- コーンコロケ
- ハンバーグ
- ポテトフライ
- 茶碗蒸し
- 白飯 ふりかけ
- コーンスープ
- オレンジゼリー
- アイスクリーム

※料理写真はイメージです。器・料理内容等に変更がある場合がございますのでご了承ください。