

夏の

スタミナ&ひんやり

グルメフェア

summer gourmet

お肉が
ステーキランチの
1.5倍!

LUNCH

デラックス国産牛 ステーキランチ

1名様 / **5,500円**〈税込〉

いなんばサラダ / 焼野菜 / 国産牛ロース 150g / ご飯 / 赤出し / 香の物 / パニライス

LUNCH

ランチ限定 黒毛和牛セット (A3セット)

1名様 / **6,300円**〈税込〉

いなんばサラダ / 焼野菜 / 海老 / 黒毛和牛ヒレ100gまたはロース120g(A3ランク) / ご飯 / 赤出し / 香の物 / パニライス

LUNCH

国産牛ステーキランチ

1名様 / **4,900円**〈税込〉

いなんばサラダ / 焼野菜 / 海老 / 帆立貝 / 国産牛ロース 100g / ご飯 / 赤出し / 香の物 / パニライス



Image Photo

▲プレミアムステーキセット

LUNCH DINNER

プレミアムステーキセット

1名様 / **22,000円**〈税込〉

いなんばサラダ / 焼野菜 / 活鮑 / オマール海老 / 金目鯛 / 極上和牛(A5)ヒレ or ロース150g / 白ご飯またはガーリックライス / 赤出し / 香の物 / アイスクリューム

A5ロースはブランド牛「静岡そだち」を使用しています



▲鰻&活鮑と極上和牛ステーキフェア

LUNCH DINNER

鰻&活鮑と極上和牛

ステーキフェア 1名様 / **15,400円**〈税込〉

いなんばサラダ / 焼野菜 / 鰻 / 活鮑 / 極上和牛(A5)ヒレまたはロース 120g / 白御飯またはガーリックライス / 赤出し / 香の物 / アイスクリューム

LUNCH DINNER

3日前までのご予約制

浜名湖産 うなぎづくし会席

1名様 / **15,730円**〈税込〉

「浜名湖産うなぎ」と地元の食材を使用した、大切なお客様へのおもてなしにおすすめの会席。

- 【前菜】蓮根酢漬 / 長茄子田楽 / 真鯛雲丹揚げ / 海老あられ / 抗牛蒡 / 鰻いなり寿司 / 桜海老青菜のおひたし
- 【 椀 】茶碗蒸し 浜松産すっぽんあんかけ
- 【 造り 】白身うす造り / 鮪 / 蛸湯引き / あしらひ一式
- 【 焼物 】鰻 合戦盛り
- 【 煮物 】真鯛の黄飯蒸し
- 【 中皿 】鰻と地場野菜のすきやき とろろ汁とともに
- 【 留 】鰻まぶし茶漬 / 香の物
- 【 甘味 】パティシエより季節のデザート

いなんば
2階
日本料理



LUNCH

ふじのくに食の都づくり
仕事人ランチ

旬彩 ~しゅんさい~

1名様 / **3,800円**〈税込〉

涼彩に「お造り盛り合わせ」がつきます。

LUNCH

ふじのくに食の都づくり仕事人ランチ

涼彩 ~りょうさい~

1名様 / **3,300円**〈税込〉

- 【前菜】鰹のペッパー焼き / ホタテサラダ 梅ジュレ掛け / しらすカナッペ / 合鴨と南京カステラ串 / スモークサーモンとマッシュポテト / 蒸し鶏とオクラの胡麻和え
- 【揚物】天婦羅(海老、茄子、ヤングコーン)
- 【蒸物】茶碗蒸し とうもろこしあんかけ

- 【汁物】冷や汁
- 【 留 】うなぎの湯葉あんかけ丼
- 【甘味】パバロア マンゴソース掛け
- 【水物】季節のフルーツ

LUNCH DINNER

会席“極”

1名様 / **8,000円**〈税込〉

3日前までのご予約制

- 【前菜】四季の盛り合わせ
- 【 椀 】澄まし仕立て / とうもろこしまんじゅう
- 【 造り 】鮮魚四種盛り
- 【 焼物 】うなぎ白焼き / う巻き玉子
- 【 煮物 】米茄子揚げ出し / とろろ掛け
- 【 焔炉 】国産牛ロース 葱巻セイロ蒸し
- 【 留 】茶そば / 香の物
- 【 水物 】旬のフルーツ
- 【 甘味 】パバロア マンゴソース掛け

鰻を使用したあんかけ丼や
清涼感ある冷や汁など、
多彩な料理をお楽しみいただけるランチ。



夏バテ対策としてぴったりな鰻を
贅沢に使用した夏会席。

