

# お昼のお食事

営業時間:11:30~15:00(13:30最終入店)

**ふく蔵弁当 2,500円** 本体価格 (2,750円 税込価格)

「酒粕が香るバスク風チーズケーキ」付き ※デザートセットのメニューと交換できます

デザートなし 2,150円 本体価格 (2,365円 税込価格)

ふく蔵がお伝えしたい気持ちはこのふく蔵弁当に精いっぱい詰めこんでいます。旬の地野菜と純粋な食材そのままの味わいを大切に調理するのが私たちの料理。香りを楽しむものは風味豊かに、食感が大切なものは火加減を見極めて。この土地で感じるありのままの旬の味わいと楽しい時間をお楽しみください。



「酒粕が香るバスク風チーズケーキ」  
※デザートセットのメニューと交換できます



## 9月のお膳

**ふく蔵コロケと秋なすサラダのお膳**

2,000円 本体価格 (2,200円 税込価格)

「酒粕が香るバスク風チーズケーキ」付き ※デザートセットのメニューと交換できます

デザートなし 1,650円 本体価格 (1,815円 税込価格)

ほくほくとした北海道産のじゃがいもをバターと塩胡椒のみで味付けし、国産小麦の麩の衣にごま油でさっくりと揚げました。芳ばしく炙った香り良い秋なすと、パプリカや玉ねぎなどの彩り豊かなドレッシングでいただくサラダを添えて。秋ならではのひと品をどうぞお楽しみください。



**揚巻き湯葉とおとうふ膳 2,100円** 本体価格 (2,310円 税込価格)

「酒粕が香るバスク風チーズケーキ」付き ※デザートセットのメニューと交換できます

デザートなし 1,750円 本体価格 (1,925円 税込価格)

大豆の味が濃いおとうふは、天然醸造のお醤油と海の塩でどうぞ。厚揚げは生姜で、お出汁をたっぷりと含んだ揚巻き湯葉とともに。

**和風ローストビーフ膳 2,200円** 本体価格 (2,420円 税込価格)

「酒粕が香るバスク風チーズケーキ」付き ※デザートセットのメニューと交換できます

デザートなし 1,850円 本体価格 (2,035円 税込価格)

やわらかい和牛のもも肉を天然塩と数種のスパイスで焼き上げています。熟成した純米酒を使った特製だれに本わさびをといてどうぞ。

**デザートセット 385円**

下記のデザートよりお選び下さい。

- ①赤豆かん (豆かん+あんこのトッピング)
- ②白豆かん (豆かん+こしじあいのトッピング)
- ③こしじあい・蔵鼓セット
- ④酒まんじゅう・和三盆干菓子セット

**ドリンクセット 385円**

下記のデザートよりお選び下さい。

- ①こしじあいドリンク
- ②仕込水コーヒー 軟水の自然水でドリップします。
- ③加賀棒茶 丸八製茶場の芳ばしい釜ほうじ茶です。
- ④宇治荒茶 宇治産の風味豊かな緑茶です。
- ⑤今月の紅茶 芦屋 Uf-fu のスペシャルクオリティ紅茶

**おすすめ3種飲み比べセット**

(おつまみ付)

770円

(45ml×3)

1. 純米大吟醸 瑞福
2. 純青 短程渡船 木桶仕込み
3. 純米吟醸 錦秋の播磨路

※それぞれのメニューは、仕入れの都合により多少の内容変更もございます。