

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

10月のお膳

秋鮭のみぞれぼん酢膳

2,150円 本体価格 (2,365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 1,800円 本体価格 (1,980円 税込価格)

旬の身が引き締まった味わい豊かな鮭を北海道産の片栗粉をはたいて、なすや長芋、れんこんなど秋を感じる野菜とともに芳ばしい香りのごま油で揚げました。爽やかな香りのすだちをしぼってさっぱりとみぞれぼん酢でお召し上がりください。



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こしじあいの・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こしじあいのドリンク
- ②仕込水コーヒー 軟水の自然水でドリッピングします。
- 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 U-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

- 1. 純米大吟醸 神代の舞 (45ml×3)
- 2. 純米吟醸 錦秋の播磨路
- 3. 特別純米

※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。