

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

11月のお膳

塩麴豚と蕪のおだし炊きのお膳

2,250円 本体価格 (2,475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 1,900円 本体価格 (2,090円 税込価格)

自家製の米麴と天然海塩でつくった塩麴で漬け込んだやわらかな南国麦豚のロースを旬の小蕪、舞茸、しめじとともに昆布出汁で炊きました。旨みたっぷりの優しいお出汁でほっくりと温まってください。お好みで柚子胡椒をどうぞ。



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+こしあじのトッピング)
- ③こしあじアイス・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こしヨーグルトドリンク
- 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 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 瑞福 (45ml×3)
- 2. 純米吟醸 播磨路
- 3. 生もと純米 播州古式

※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。