お昼のお食事

営業時間 11:30～15:00（13:30最終入店）

おすすめ

ふく蔵弁当

デザート付き　本体 2,700円 税込2,970円

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したふく蔵のおすすめランチです。

11月のお膳

塩麹豚と小蕪のお出汁炊きのお膳

デザート付き　本体 2,300円 税込 2,530円

自家製の米麹と天然海塩でつくった塩麹で漬け込んだやわらかな南国麦豚のロースを旬の小蕪、ひらたけ、しめじとともに昆布だしで炊きました。旨味たっぷりの優しいお出汁でほっこりと。お好みで柚子胡椒をどうぞ。

大豆の味が濃い姫路たじまやのおとうふは、天然醸造醤油と海の塩でどうぞ。
芳ばしい厚揚げ焼、お出汁をたっぷりと含んだ揚巻き湯葉は心和むお味です。

揚巻き湯葉とおとうふ膳

デザート付き　本体 2,150円 税込2,365円

やわらかい和牛のもも肉を天然海塩と香味野菜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つけて。

和風ローストビーフ膳

デザート付き　本体 2,450円 税込2,695円

明石『くぼなか』の天然焼きあなごで、ふっくら芳ばしいあなご丼を作りました。
あなごの頭から煮出した、旨みたっぷりの特製だれでお楽しみください。

土日祝限定

天然焼きあなご丼

デザート付き　本体 2,500円 税込2,750円

11月の飲み比べセット　45ml×3・おつまみ付　税込 990円

1. 純米大吟醸 瑞福
2. 純青 MIX85
3. 純米吟醸 錦秋の播磨路

ドリンクセット　税込 385 円

下記のドリンクよりお選び下さい。

①こうじヨーグルトドリンク
②仕込水コーヒー（トリヱコーヒー）
③献上加賀棒茶（ほうじ茶）
④宇治荒茶（緑茶）
⑤紅茶（芦屋Uf-fu）
今月は「アッサム ブブリガット茶園 CTC」

デザートセット　税込 385 円

下記のデザートよりお選び下さい。

①酒粕が香るバスク風チーズケーキ
②赤豆かん
（豆かん+あんこのトッピング）
③白豆かん
（豆かん+こうじアイスのトッピング）
④こうじアイス・蔵鼓セット
⑤酒まんじゅう・和三盆干菓子セット

ランチのデザートには
酒粕が香る
バスク風チーズケーキ
がセットされています。

※デザートセットのメニューと交換できます。
※ランチはデザートなしもご用意できます。（-385円）

※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。