

# 日本料理 走り・旬・名残の食材で季節の訪れを体感できる瞬間。



**七園弁当** ☀️ ランチ  
お一人様 ¥3,800

- 【小 菜】夏野菜のバジル和え
- 【造 里】2種盛り
- 【煮 物】飛龍頭と野菜の盛り合わせ
- 【焼 物】太刀魚柚庵焼き はじかみ
- 【揚 物】野菜の天婦羅 菜味 天出汁
- 【食 事】季節の炊き込み御飯 漬物 赤出汁
- 【水 物】アイスクリーム



**七園御膳** ☀️ ランチ  
お一人様 ¥4,800

- 【前 菜】磯部玉子 青唐煮浸し 枝豆と蓮根寄せ 烏賊うるか和え 芋茎胡麻掛け
- 【造 里】2種盛り
- 【煮 物】小芋と冬瓜の冷製煮物 柚子
- 【焼 物】鱈塩焼き はじかみ レモン 染め卸し
- 【蒸 物】冷製茶碗蒸し オクラ餡
- 【揚 物】若鮎の天婦羅 野菜 塩 レモン
- 【食 事】季節の炊き込み御飯 漬物 赤出汁
- 【水 物】アイスクリーム



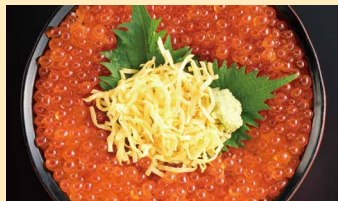
あじさい  
**会席コース「紫陽花」** ☀️ ランチ 🌙 デイナー  
お一人様 ¥6,000

- 【先 付】鱈素麺 針昆布 炙り鱈 白瓜の雷干し 梅肉
- 【椀 物】清水仕立て 季節の真丈
- 【造 里】本日の鮮魚3種盛り
- 【煮 物】小芋 南瓜 芋茎 オクラ ヤングコーン
- 【焼 物】鱈味噌噌焼き 唐墨大根 はじかみ
- 【揚 物】穴子アスパラ巻 菜味 天出汁
- 【食 事】食事 季節の炊き込み御飯 漬物 赤出汁
- 【水 物】水物 アイスクリームまたは果物

**NEW**  
(7/1~)

1日限定10食

**いくら丼** ☀️ ランチ  
赤出汁・デザート付き  
お一人様 ¥2,000



**海の宝石箱** ☀️ ランチ  
赤出汁・デザート付き  
お一人様 ¥1,600



## おすすめランチ 平日限定メニュー

**お造り天婦羅御膳**

- 本日のお造り三種盛り合せ
- 本日の天婦羅盛り合せ
- 小鉢・蒸し物
- 御飯・香の物・赤出汁
- デザート

お一人様 ¥2,000



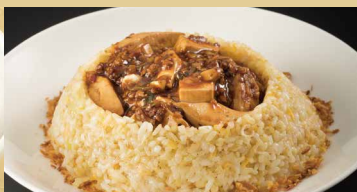
**ステーキ御膳**

- 七園サラダ
- 牛ステーキ
- 御飯
- 赤出汁
- デザート

お一人様 ¥2,000



## 麺 または 飯 セット



点心師おすすめ二種点心、本日のデザート  
【一品お選び下さい】

- Ⓐ 五目餡かけ焼きそば
- Ⓒ チャーシューと葱の細切り汁そば
- Ⓔ 海鮮餡かけ焼きそば
- Ⓖ 海老のチリソース餡かけ炒飯
- Ⓑ 五目汁そば
- Ⓓ 麻婆豆腐餡かけ炒飯
- Ⓕ 海鮮餡かけ汁そば
- Ⓗ 鶏と葱の細切り汁そば

(D・G以外白御飯付) お一人様 ¥2,000