



万緑萌える佳き日に、心潤す美食の時間を。  
 瑞々しい初夏の味覚を、涼やかな彩りのひと皿に仕立てました。  
 お昼限定の贅沢な味わいをお楽しみください。

日本料理 千羽鶴

日帰りランチ

# 初夏の和食御膳

献立

先付 鰻赤酢南蛮漬け  
 蛇腹胡瓜 パプリカ

お造り 炙り伊佐木薄造り  
 魚沼野菜 変わり醤油

メイン 福子香り焼き 玉蜀黍紫陽花揚げ 燕生姜  
 越の鶏パリパリ焼き 新九十密煮 ゴーヤ佃煮

雪下人参加ステラ 鰻巻き 玉子かぐら 南蛮味噌

食事 蚕豆蟹真薯 あかもく酢 新じゃが芽すり流し  
 焼き鮎と新生姜炊き込み御飯

留椀 蕨と筍の赤出汁

デザート 抹茶プリン

日時 二〇二六年六月六日(土)

十二時〜十四時

料金 大人 四、八〇〇円

お子さま 二、四〇〇円

会場 メイン二階 日本料理 千羽鶴

予約制(限定三〇名さま)

※お子さまは、お子さまメニューでのご用意となります  
 ※ご予約後、6月5日12時以降のキャンセルは、  
 キャンセル料を申し受けます  
 ※仕入れ状況により献立が変更となる場合がございます  
 ※写真はイメージとなります  
 ※料金にはサービス料・税金が含まれます

千羽鶴

