

和食・鉄板焼 「登輝」 2023年2月ランチメニュー 県産和牛フェア

季節替り二段弁当 (揚げたて天婦羅食べ放題付) 2,700円

八寸	出汁巻き卵 焼き魚 昆布巻き 海老旨煮 キャベツ漬
造り	鮪波造り 妻一式
煮物	県産和牛の時雨煮 茄子 人参 青味 麩 針生姜
揚げ物	天麩羅盛合せ
変鉢	鶏胸肉サラダ
蒸物	水雲蒸し
食事	ゆかり御飯 香の物盛合せ
汁物	白味噌仕立て
甘味	本日の甘味

季節替り登輝御膳 (揚げたて天婦羅食べ放題付) 3,000円

先付	季節野菜の浸し 鮪の山掛け
お造り	鮪波造り 他二種 妻一色
煮物	饅頭餡掛け 人参 茄子 青味 麩
主菜	県産和牛のすき焼き 焼き豆腐 玉葱 白滝 春菊
揚げ物	天婦羅盛り
蒸物	水雲蒸し
御飯	白米 香の物盛合せ
止椀	白味噌仕立て
甘未	二種盛り

季節替り県産和牛重御膳 (揚げたて天婦羅食べ放題付) 3,000円

先付	本日の小鉢二種
重物	県産和牛重
蒸物	水雲蒸し
揚げ物	天麩羅盛合せ
漬物	香の物
汁物	本日の汁物
甘味	本日の甘味

お子様御膳 1,400円

・海老フライ ・フライドポテト ・ハンバーグ ・茶碗蒸し ・俵御飯 ・汁物

※メニューは予告なく変更する可能性があります。ご了承ください。



和食・鉄板焼 「登輝」

2023年2月ディナー和食メニュー

登輝御膳 ディナー 6,000円

先付	粒貝旨煮 季節野菜浸し サーモンみぞれ和え 昆布巻き 塩豚
造り	三種盛り 妻一式
主菜	しゃぶしゃぶ 和牛 豆腐 水菜 榎木
焼物	銀鱈西京焼き キャベツ甘酢漬け 丸十甘露煮 葉地神
蒸物	茶碗蒸し 椎茸 銀杏 鶏
揚物	海老湯葉包揚げ 野菜三種 美味出汁
食事	鞍馬御飯
香の物	三種盛り
止椀	赤出汁
甘味	二種盛り

県産和牛とあぐー豚のしゃぶしゃぶ御膳 6,600円

先付二種	本日の小鉢二種
お造り	3種盛り
鍋	県産和牛(150g) あぐー豚(100g) 白菜 春菊 水菜 榎木 豆腐 長葱 椎茸 ポン酢 胡麻ダレ 薬味
食事	うどん
デザート	季節の甘味

お肉追加料金 県産和牛 100g 2,700円 あぐー豚 100g 1,650円

お子様御膳 1,400円

・海老フライ ・フライドポテト ・ハンバーグ ・茶碗蒸し ・俵御飯 ・汁物

※メニューは予告なく変更する可能性があります。ご了承ください。



和食・鉄板焼 「登輝」

2023年2月 **ディナー鉄板カウンターメニュー**

県産和牛フェア

～世界三大珍味を取り入れた贅沢コース～ 15,000円

アミューズ

和牛のお寿司

前 菜

県産まぐろのたたき・キャビア添え

温前菜

和牛の自家製パンのミニサンド

蒸し物

和牛すじとピパーツの茶碗蒸し

一 品

和牛のしゃぶしゃぶ

メイン

県産和牛とフォワグラ

〆

釜炊きご飯の牛飯

デザート

苺のフランベ

※メニューは予告なく変更する可能性があります。ご了承ください。

