

1階食事処 旬菜亭

とちゅうちやそばごぜん

# 杜仲茶蕎麦御膳

下記ドリンク付

- ・ コーヒー (ホットorアイス)
- ・ アップル
- ・ アセロラ
- ・ オレンジ



開催期間 9月16日(水)~12月14日(月)

1280円 (杜仲茶蕎麦単品 620円)

## 秋の旬なメニュー



巨峰ソフト  
340円

クラフトビール初導入!



グランド  
キリンIPA  
580円

よなよなエール  
580円

豪快秋天丼  
1050円





ごはんもの

秋

の

新

メニュー



復 豪快秋天丼 1,050円

鮫、舞茸、シメジ、レンコン、カボチャなど、秋の食材を使った天丼です。海老も入ってボリューム満点！



復 サーモンと酢み秋刀魚丼 990円

鮫の食材でもある、鮫と酢みの秋刀魚を使用した丼ものとなっております。軽く酢みにした秋刀魚と鮫の相性を是非ご賞味下さい。



復 鯉と芽かぶとろろ丼 900円

相性の良い鯉と芽かぶ、とろろを併せてお楽しみください。



新 激辛鉄板ジンギスカン 辛辛辛 (定食)930円 (単品)650円

北海道のソウルフード「ジンギスカン」これを旬彩亭風にアレンジし、オリジナル激辛ソースで味付け、鉄板焼きにしました。ビールのお供と飯のおかずには是非どうぞ。



新 牛スジ玉子とじ丼 890円

山口県のご当地グルメ「牛スジ玉子とじ丼」。甘辛く、柔らかく煮込んだ牛スジを玉子とじにしました。ご飯もお酒もすすむ逸品です。



復 広島産牡蠣フライ定食 980円

広島県産の牡蠣フライです。外はサクサク中はジューシーで食べ応えのある定食です。



復 秋野菜カレー 800円

レンコン、ごぼう、さつまいもなどの根菜揚げと、スパイシーカレーとのコラボです。



# 御膳



**新** 杜仲茶蕎麦御膳 1,280円

杜仲茶には、利尿作用、血圧降下効果、抗酸化効果などが有るとされています。因産の杜仲茶をタップリと練りこんだ当店オリジナルのお蕎麦です。ほんのりせくまろやかな風味が特徴です。

## 麺



**新** 杜仲茶蕎麦と舞茸天婦羅 1,050円

(うどん・きしめんは**新**も選べます。)  
※うどん・きしめんは杜仲茶ではございません。

当店オリジナル杜仲茶蕎麦と秋の味覚、舞茸天婦羅のセットです。相性抜群の組み合わせ、是非ご賞味下さい。

## 一品料理



**複** 広島産牡蠣フライ 520円

広島県産の牡蠣フライの3個入り単品です。ちょっと食べたい時やお酒のおつまみに最適です。

**複** 舞茸の天婦羅 480円

山で見つけた人が嬉しさの余り踊りだすことから名付けられたという「舞茸」。その秋の味覚舞茸をシンプルに天婦羅に致しました。お好みて抹茶塩とご一緒に召し上がり下さい。



**複** かつおタタキ 950円

秋の鮭は「戻り鮭」とも言い、脂がのっています。旬の味をお楽しみ下さい。

## サラダ



**複** かつおタタキサラダ 880円

脂ののった鮭を、野菜と一緒に和えました。ポン酢でサッパリとお召し上がり頂けます。



**新** 酢×秋刀魚とサーモンのサラダ 680円

これからの旬の「秋刀魚」と「サーモン」を組み合わせたサラダです。秋らしいサラダに仕上がりました。

## デザート

**複** ソフトクリーム 各340円

(生乳・抹茶・チョコソフト)  
定番のチョコ・抹茶が2階売店で復活!

2階売店で販売

**新** 巨峰ソフトサンデー 490円

1年を通して8~9月が巨峰の収穫時期だそうです。巨峰ソフトミックス、巨峰シロップ、ピオーネを使った、ブドウずくしのサンデーです。

1階旬菜亭にて販売

## ドリンク

クラフトビール初導入!

**新** グランドキリンIPA 580円

**新** よなよなエール 580円

