2027年1月3日・4日
ディナーメニュー

日本料理　Kai





こだわり 鮪

一度も冷凍していない新鮮な生の鮪に
こだわり仕入れております。

こだわり 牛肉

国産牛フィレの中でも特に柔らかい
部位を厳選してご用意しております。

こだわり 味噌

粒の西京味噌と信州味噌をブレンドした
こだわりの味噌を使用しております。

こだわり 出汁

料理長厳選の鰹節と昆布の旨味を引き出した
特製の出汁で調理しております。



お刺身御膳　3,500円

・小鉢・茶碗蒸し・刺身五点盛合せ・御飯・味噌汁・香の物



天婦羅御膳　3,500円

・小鉢・茶碗蒸し・天婦羅盛合せ・御飯・味噌汁・香の物



銀鱈西京焼御膳　3,500円

・小鉢・茶碗蒸し・銀鱈西京焼・御飯・味噌汁・香の物

〈表示価格には消費税が含まれております / 写真は全てイメージです〉

お子様メニュー



お子様御膳　　1,500円

〈小学生以下のお子様限定〉

・ハンバーグ
・ナポリタンスパゲッティー
・蟹クリームコロッケ
・ポテトフライ
・シュウマイ
・唐揚げ
・玉子焼
・海苔巻　稲荷寿司
・ジュース
　（下記からお選びください）



お子様うどんセット

〈小学生以下のお子様限定〉

1,000円

・ミニうどん
・海苔巻　稲荷寿司
・唐揚げ
・ポテトフライ
・ジュース
　（下記からお選びください）

お子様ドリンク

各３００円

・オレンジ
・りんご
・ぶどう
・パイン
・カルピス
・コーラ
・メロンソーダ
・ウーロン茶

〈表示価格には消費税が含まれております / 写真は全てイメージです〉