

2026年1月3日・4日 ディナーメニュー

日本料理 Kai



こだわり

鮭

一度も冷凍していない新鮮な生の鮭に
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
- ・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
- ・パイナップル
- ・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〉