長月

ランチメニュー

ランチ御膳

淡路牛御膳



サーロイン 100g/4,500yen 150g/5,500yen 200g/6,500yen

（旬彩、サラダ、淡路牛ステーキ、焼き野菜、御飯、赤出汁、香物）

朸座牛御膳



サーロイン 100g/5,500yen　　フィレ 100g/7,000yen

（旬彩、サラダ、朸座牛ステーキ、焼き野菜、御飯、赤出汁、香物）

淡路ビーフ御膳

サーロイン 100g/12,000yen　　フィレ 100g/16,000yen

（旬彩、サラダ、淡路ビーフステーキ、焼き野菜、御飯、赤出汁、香物）

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性がございます。

淡路牛めし膳



5,500yen

（淡路牛重、北坂卵、季節お造り２種、季節の小鉢、淡路サラダ、赤出汁、香の物）

山海御膳



6,500yen

淡路牛ステーキ重と淡路鯛といくら丼を組み合わせた贅沢な御膳です。

（山海２種丼、松阪牛土手煮、淡路牛一口すき焼き、小鉢、淡路サラダ、赤出汁、香の物）

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性がございます。

淡路牛すき鍋膳



5,500yen

（淡路牛すき鍋、季節お造り２種、季節の小鉢、御飯、香の物）

淡路牛しゃぶしゃぶ膳



5,500yen

淡路牛しゃぶしゃぶに季節のお造り、小鉢を組み合わせた贅沢な御膳です。

（淡路牛しゃぶしゃぶ、季節お造り２種、季節の小鉢、御飯、香の物）

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性がございます。

桟敷鍋膳



5,500yen

桟敷オリジナルの牛味噌鍋にお造り、小鉢を組み合わせたオススメ御膳です。

（桟敷オリジナル牛味噌鍋、季節お造り２種、季節の小鉢、小鉢、御飯、香の物）

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性がございます。

みけつくに鍋膳【要予約】

7,800 円(税込)



淡路北坂玉子・しらす卸し

季節お造り盛り合わせ

淡路牛の土手煮

淡路玉葱サラダ　自家製玉葱ドレッシング

淡路牛の一口すき焼き

大海老と淡路鯛の天婦羅

朽座牛ステーキ重と淡路鯛といくら・雲丹丼

鳴門わかめの赤出汁　香の物

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性がございます。

島彩

8,800 円(税込)

前菜

名残鱧の炙り　新蓮根の甘酢

温菜

淡路季節の烏賊と国産茸のソテー　ブルギニョンバター

サラダ

島サラダ　自家製玉ねぎドレッシング

メインディッシュ

淡路牛サーロインステーキと焼き野菜

（フィレ肉に変更＋2,500 円）

御飯

淡路鮎原米、赤出汁、香物

デザート

島フルーツとシャーベット

コーヒー又は紅茶

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性がございます。

淡路雫

13,800 円(税込)

先付

栗とカラスミのタルトレット

前菜

名残鱧と松茸のコンソメ

温菜

紅葉鯛の鉄板焼き　柑橘香るブールブラン

サラダ

島サラダ　自家製玉ねぎドレッシング

メインディッシュ

淡路牛サーロインステーキと焼き野菜

(フィレ肉に変更＋2500 円)

御飯

白米　又は　鳥がしニンニク醤油香るガーリックライス

デザート

淡路無花果とバニラアイス

コーヒー又は紅茶

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性がございます。

阿万

16,800 円(税込)

先付

栗とカラスミのタルトレット

前菜

名残鱧と松茸のすき焼き

温菜

活け鮑の塩釜蒸し　旬のレモンで

サラダ

島サラダ　自家製玉ねぎドレッシング

メインディッシュ

朽座牛サーロインステーキと焼き野菜

(フィレ肉に変更＋2000 円)

御飯

白米　又は　鳥がしニンニク醤油香るガーリックライス

デザート

淡路無花果とバニラアイス

コーヒー又は紅茶

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性がございます。

国海みの響

22,000 円(税込)

先付

栗とカラスミのタルトレット

前菜

紅葉鯛のお造りとキャビア

温菜

鱧と松茸のすき焼き

魚料理

活け鮑の塩釜蒸し　旬のレモンで

活料理

南あわじ産活け伊勢海老の踊り焼き

お口直し

淡路ライムのグラニテ

メインディッシュ

淡路ビーフサーロインステーキと焼き野菜

(フィレ肉に変更＋3000 円)

御飯

白米　又は　鳥がしニンニク醤油香るガーリックライス

デザート

淡路無花果とバニラアイス

コーヒー又は紅茶

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性がございます。