

和食展 WASHOKU

特別展記念メニュー

Special Exhibition Menu

特別展览纪念菜单 / 特別展覽紀念菜單

특별전 기념 메뉴



牛タンシチュー 赤味噌仕立て

生海苔バターソース

- ・玉ねぎスープ 2,200円
(税込)
- ・パンまたはライス付き

Beef tongue stew with red miso

・Onion soup ・Bread or Rice

红味噌炖牛舌 / 紅味噌燉牛舌 / 쇠고기 스튜 블은 된장

・洋葱汤 / 洋蔥湯、面包或米饭 / 麵包或米飯

・양파 수프, 빵 또는 쌀



イクラと 紅鮭の和食丼



ばら海苔を添えて

- ・豚汁付き 1,980円(税込)

Salmon roe and sockeye salmon bowl

・Miso soup with pork and vegetables
鮭鱼子和红鲑鱼碗 / 鮭魚子和紅鮭魚碗

いこくら와 홍연어 덮밥

・猪肉和蔬菜味噌汤 / 豬肉和蔬菜味噌湯

돼지국물



昔ながらの和食メニュー



国産牛肉じゃが 小麦
(豚汁、ライスまたはパン付き)
Beef and potato stew
炖牛肉和土豆 / 烤牛肉和土豆
고기감자조림

1,350円(税込)



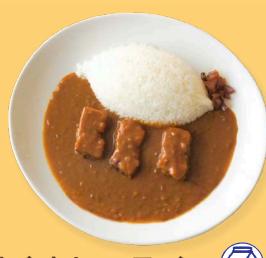
かはくオムライス 小麦
ハヤシソース
omelette and rice
蛋包饭 / 蛋包飯 / 오므라이스

1,200円(税込)



ブリとポークの生姜焼き 小麦
(豚汁、ライスまたはパン付き)
Yellowtail and Pork ginger
姜烤鯛魚和豬肉 / 姜烤鯛魚和豬肉
브리와 돼지고기 생강 구이

1,350円(税込)



かはくカレーライス 小麦
Curry and rice 咖喱饭 / 咖哩飯 / 카레라이스
(大盛り +¥150)
Large Serving 大份量 / 큰 모듬 (+150yen)

1,000円(税込)

※写真はイメージです。The photograph is an image.



キッズプレート 和食展 Ver.

Kids meal 儿童餐 / 兒童餐 / 어린이 식사

1,400円(税込)



和風デザートメニュー

白あん黒蜜のムース 盆栽仕立て

バニラアイス

焼さつま芋

抹茶わらびもち

黒蜜ソース

白あんムース

黒まめ

ワッフルコーンの中には
イチゴが隠れています♪

880円(税込)



"Bonsai" style
White bean paste and
brown sugar mousse
盆景风格 / 盆景風格
白豆沙和红糖慕斯 / 白豆沙和紅糖慕斯
흰 팥소와 검은 꿀의 무스 / 分仔 스타일

※写真はイメージです。
The photograph is an image.

当店では「特定原材料」について、原材料として使用しているものを下記のマークにて各メニューに表示しております。また、「特定原材料」8品目は同一の調理器具で調理しております。食物アレルギーをお持ちのお客様は係りにお問い合わせください。

