

LUNCH

11:30~15:00 L.O.14:30

121 定番人気ランチ

- ◆ロースカツカレー 1,320円
- ◆ビーフピラフのオムライス 1,320円
- ◆10種の野菜の焼チーズカレー 1,320円
- ◆ビーフハンバーグと海老フライ 1,540円
- ◆海老とアボカドのドリア 1,540円
- ◆牛ロース肉のステーキ (150g) 1,650円
- ◆鯛のソテー 温野菜添え 1,650円

※全て、スープ、サラダバー、パンまたはライス付

シェフおすすめランチ

- ◆フォアグラと牛フィレ肉のステーキ丼 2,500円
- ◆本日のパスタ 1,320円
- ◆シェフ スペシャル
肉料理 または 魚料理 1,650円
(料理の内容はお問い合わせください。)
※全て、スープ、サラダバー、パンまたはライス付

限定ランチ - 限定15食 -

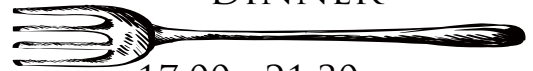
- ◆「平日限定」レディースランチ 2,420円
- ◆「平日限定」ビジネスランチ 2,420円
- ◆「土日祝限定」121ランチプレート 2,590円
※全て、スープ、サラダバー、パンまたはライス
デザート、コーヒー付

ランチコース

- ◆お昼のミニコース 3,520円
(オードブル・スープ・魚料理 または 肉料理
パンまたは ライス・デザート・コーヒーまたは 紅茶)
- ◆お昼のフルコース 4,950円
(オードブル・スープ・魚料理・肉料理
パンまたは ライス・デザート・コーヒーまたは 紅茶)

お子様メニュー ※小学生以下

- ◆お子様ランチ 1,650円
(ハンバーグ・オムライス
エビフライ他盛り合わせ・スープ・デザート)



DINNER

17:00~21:30 L.O.20:30

シェフおすすめアラカルト

- ◆前菜各種 1,000円~
- ◆本日のスープ 700円
- ◆パスタとピザ
・5種の野菜のサラダピザ (約20cm) 1,300円
・本日のパスタ 1,500円
・鉄鍋チーズリゾット 1,500円
- ◆魚料理
・本日のお魚と天使海老の取り合わせ 1,800円
・オマール海老のスパイスソテー 2,000円
・鯛のソテー 温野菜添え 2,600円
ほか
- ◆肉料理
・ビーフハンバーグステーキ 1,800円
・牛フィレ肉のステーキ 2,400円
・Tボーンステーキ 4,000円
ほか
- ◆デザート 各種 400円~
・アイスクリーム
・季節のデザート
・デザート盛り合わせ ほか

ディナーコース

- ◆Nakano コース 4,070円
(オードブル・スープ・魚料理 または 肉料理
パン・デザート・コーヒーまたは 紅茶)
- ◆Tokyo Bay コース 5,720円
(オードブル・スープ・魚料理・肉料理
パン・デザート・コーヒーまたは 紅茶)
- ◆今月のフェアコース
月毎にお楽しみいただけるフェアコース。
内容はお問い合わせください。
- ◆Manhattan コース 7,150円
(オードブル・スープ・魚料理・肉料理
パン・デザート・コーヒーまたは 紅茶)

※時期によって料理内容は変更となりますので、予めご了承ください。
※詳しくは係りまでお問い合わせください。
※料金は全て税込となります。
※終日禁煙

2020年4月現在



昼の献立

11:30 ~ 15:00 L.O.14:30

- ◆そば膳 1,430円
(天婦羅 または 小井・小鉢・蕎麦 または うどん・香の物・甘味)
- ◆天ぷら膳 1,540円
(天婦羅盛り合わせ・小鉢二種・ご飯・味噌汁・香の物・甘味)
- ◆スライスとんかつ膳 1,650円
(スライスとんかつ・小鉢・ご飯・味噌汁・香の物・甘味)
- ◆丸ごと煮魚膳 1,650円
(煮魚・小鉢二種・ご飯・味噌汁・香の物・甘味)
- ◆海鮮ちらし丼 1,650円
(ちらし丼・小鉢・味噌汁・香の物・甘味)
- ◆お造り膳 1,760円
(お造り盛り合わせ・小鉢二種・ご飯・味噌汁・香の物・甘味)
- ◆なかの御膳 2,640円
(口取り肴・お造り・食事・味噌汁・香の物・甘味)
- ◆彩り弁当 2,970円
(季節の彩り小鉢12種・食事・甘味)
- ◆ミニ会席 3,740円
(先付・座付・お造り・焼き物・揚げ物・食事・甘味)
- ◆桐会席(予約制) 5,720円
(先付・前菜・座付・お造り
・炊合せ・焼き物・食事・甘味)
- ◆お子様ランチ 1,650円
(ハンバーグ・オムライス・エビフライ他 盛り合わせ
スープ・デザート) ※小学生以下



夜の献立

17:00 ~ 21:30 L.O.20:30

- ◆天ぷら御膳 2,970円
(先付・前菜・天婦羅・ご飯・赤出汁・香の物・甘味)
- ◆お造り御膳 2,970円
(前菜・お造り・焼き物・ご飯・赤出汁・香の物・甘味)
- ◆旬菜御膳 4,070円
(先付・大鉢盛り [天婦羅・焼き物・お造り]
ご飯・味噌汁・香の物・甘味)

会席料理

- ◆桐会席 5,720円
(先付・前菜・座付・お造り
・炊合せ・焼き物・食事・甘味)
- ◆季節の会席 7,480円
月毎にお楽しみいただける会席です。
内容はお問い合わせください。
- ◆松会席(予約制) 10,000円
(先付・座付・お造り・八寸
・炊合せ・焼き物・肴・食事・甘味)
- ◆しゃぶしゃぶコース 6,380円
(先付・前菜・お造り・鍋・食事・甘味)
- ◆すき焼きコース 6,930円
(先付・前菜・お造り・鍋・食事・甘味)

その他、単品料理も取り揃えております。



お飲物

- ◆生ビール (ピルスナー) 660円
- ◆瓶ビール (中瓶) 720円
- ◆日本酒 ※全国各地より取り揃えております。
一合 610円～
四合瓶 2,860円～
- ◆焼酎 ※麦・芋・米・蕎麦・泡盛など
ボトル (700ml) 4,070円～

- ◆ワイン ※世界各地より取り揃えております。
フルボトル 3,080円～
グラス 610円～
- ◆ソフトドリンク(各種) 500円～

※時期によって料理内容は変更となりますので、予めご了承ください。
※詳しくは係りまでお問い合わせください。

※料金は全て税込となります。

※終日禁煙

2020年4月現在