

Lunch Menu

— レストラン 錦 —

Lunch Menu 11:30~14:00 (L.O 13:30)



すべて税込価格



黒毛和牛炙り寿司膳

¥1,650

厳選された黒毛和牛を使った炙り寿司御膳です。

談露館のハヤシライス

¥1,000

談露館特製のハヤシライスです。



銀鱈の塩麹焼き定食 ¥1,200



国産豚の西京焼き定食 ¥1,000



サラダランチ ¥1,000

お食事と一緒にー

※写真はイメージです

Sweets Bar

シャトレーゼのスイーツバー



ランチメニューに
+ ¥500

Drink Bar

ドリンクバー



ランチメニューに
+ ¥300

甲斐絹宝刀

¥1,000

八ヶ岳の清水と北海道産小麦粉を使用したほうとう麺に県産のシルクパウダーを練りこんだ甲斐絹宝刀。
なめらかなのどごしと食感、艶が特徴。



甲斐絹おざら

¥1,000



大海老天丼

¥1,400



天然本鮪の漬け丼

¥1,500



とんかつ屋【元禄】監修 とんかつ御膳

¥2,200

昭和48年創業の富士吉田市にある老舗とんかつ店「元禄」監修のとんかつは衣はサクッと肉はやわらか。旨み際立つ本格とんかつ御膳。

お食事と一緒にー

※写真はイメージです

Sweets Bar

シャトレーゼのスイーツバー



ランチメニューに
+ ¥500

Drink Bar

ドリンクバー



ランチメニューに
+ ¥300

黒毛和牛のハンバーグ御膳

¥1,980

黒毛和牛の旨みを凝縮した、しっかりと食感のハンバーグ御膳。



黒毛和牛のステーキ御膳

¥3,800

上質な黒毛和牛を香ばしく焼き上げた、極上のステーキ御膳。



国産 うな重

¥3,000

東京赤坂の名店が仕入れている国産鰻を丁寧に焼き上げた、鰻の香ばしさを堪能できる、贅沢なお重。



お食事と一緒にー

※写真はイメージです

Sweets Bar

シャトレーゼのスイーツバー



ランチメニューに
+ ¥500

Drink Bar

ドリンクバー



ランチメニューに
+ ¥300



県産甘み豚の煮カツ重

¥1,500

程よい脂身と赤身のバランス・柔らかな食感とやさしい甘みが特徴の県産 甲斐甘み豚のカツをだしで丁寧に煮上げ、旨みと香ばしさを引き立てた煮カツ重。



信玄鶏 あったか豆乳鍋定食

¥1,800

ジューシーで旨み豊かな信玄鶏をまろやかな豆乳だしでやさしく煮込んだ、心温まる鍋定食。

すべて税込価格