TEA BAR

LUNCH MENU

11:30 ー 16:30

＊使用するお米について
生ゴミ堆肥を使用した循環こだわり農法で作られた滋賀県「近江園田ふぁーむ」のえんこう米を使用

鮭三昧と明太子の出汁茶漬け ―― 1,200

Shinshu fresh salomn & Grilled salmon & Smoked salmon & spicy cod roe

だし茶漬け ＋ 小鉢 ＋ お漬物

ERUTAN のシグニチャーメニュー『生ハム』のスライス時に発生する細切れ箇所を
サステナブルの観点からフードレスキューし , そのお出汁を採用しました。
動物性由来の生ハムと植物性由来の昆布が生み出す旨味成分グルタミン酸の
相乗効果となった上品な味わいの中にも奥行きがあるお出汁に、
お米は「近江園田ふぁーむ」のえんこう米、 具材は明太子に信州生サーモン、
香ばしく焼き上げた焼鮭、スモークサーモンと 3 種類の鮭を贅沢に使用した出汁茶漬け。

Option

ごはん 大盛り無料	出汁 おかわり自由

季節限定

★ えんこう米と10種類のスパイスを使用したキーマカレー ―― 1,200

Keema curry with Enkou rice and 10 spices

カレー ＋ 本日のお茶

10 種類のスパイスをたっぷり使用した
スパイス感溢れるオリジナルのキーマカレーに
お米は「近江園田ふぁーむ」のえんこう米に黒米をブレンドし、
有機椎茸のマリネと九条ネギをふんだんに添えた秋らしいスパイスキーマカレー。

Topping

半熟タマゴ	150
チーズ / グラナ・パダーノ	100
チーズ / マスカルポーネ	200
追いカレー (100g)	350
追いご飯 (100g)	100

SHOP　　Instagram

ERUTAN
RESTAURANT / BAR

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.
全ての価格は税込み、サービス料込みとなります / アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください / お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせて頂きます