

# お昼のお食事

営業時間 11:30~15:00(13:30最終入店)



## ふく蔵弁当

(本体) 2,500円 (税込2,750円)

「酒粕が香るバスク風チーズケーキ」付き  
※デザートセットのメニューと交換できます

デザートなし (本体) 2,150円 (税込2,365円)

ふく蔵がお伝えしたい気持ちはこのふく蔵弁当に精いっぱい詰めこんでいます。旬の地野菜と純粋な食材そのままの味わいを大切に調理するのが私たちの料理。香りを楽しむものは風味豊かに、食感が大切なものは火加減を見極めて。この土地で感じるありのままの旬の味わいと楽しい時間をお楽しみください。



2月のお膳

## 大橋農園の寒づくり白ねぎと

## 肉とおとうふのお膳

(本体) 2,200円 (税込2,420円)

「酒粕が香るバスク風チーズケーキ」付き  
※デザートセットのメニューと交換できます

デザートなし (本体) 1,850円 (税込2,035円)

加西市で最も山深い上萬願寺町にある、大橋農園の白ねぎを国産黒毛和牛、たじまやのおとうふ、車麩、きのこやごぼうと共にお出汁で煮込みました。白ねぎとお肉の旨味がしみ込んだおとうふをご賞味ください。



## 揚巻き湯葉とおとうふ膳

(本体) 2,100円 (税込2,310円)

「酒粕が香るバスク風チーズケーキ」付き ※デザートセットのメニューと交換できます

デザートなし (本体) 1,750円 (税込1,925円)

大豆の味が濃いおとうふは、天然醸造のお醤油と海の塩でどうぞ。厚揚げは生姜で、お出汁をたっぷりと含んだ揚巻き湯葉とともに。



## 和風ローストビーフ膳

(本体) 2,200円 (税込2,420円)

「酒粕が香るバスク風チーズケーキ」付き ※デザートセットのメニューと交換できます

デザートなし (本体) 1,850円 (税込2,035円)

やわらかい和牛のもも肉を天然塩と数種のスパイスで焼き上げています。熟成した純米酒を使った特製だれに本わさびをといてどうぞ。



「酒粕が香るバスク風チーズケーキ」  
※デザートセットのメニューと交換できます

デザートセット 385円

下記のデザートよりお選び下さい。

- ①赤豆かん(豆かん+あんこのトッピング)
- ②白豆かん(豆かん+こうじアイスのトッピング)
- ③こうじアイス・蔵鼓セット
- ④酒まんじゅう・和三盆干菓子セット

ドリンクセット 385円

下記のドリンクよりお選び下さい。

- ①こうじヨーグルトドリンク
- ②仕込水コーヒー
- ③献上加賀棒茶
- ④宇治荒茶 ⑤今月の紅茶

おすすめ3種飲み比べセット

(おつまみ付) 770円

(45ml×3)

1. 純米大吟醸 神代の舞
2. 純米吟醸 早春の播磨路
3. 純青 生酏純米 愛山 生

※それぞれのメニューは、仕入れの都合により多少の内容変更もごさいます。