



「和心旬彩」は、江戸時代から続く老舗旅館「和心」の伝統を継ぎ、日本料理の心を大切に、四季の食材をふんだんに取り入れた、旬の食材を活かした、和食の魅力を堪能できる、お昼の献立をご用意しております。お昼の献立は、お昼の時間帯に合わせて、お昼の献立をご用意しております。お昼の献立は、お昼の時間帯に合わせて、お昼の献立をご用意しております。

旬の食材がいっぱい詰まった「週替わりランチ」



山菜釜飯膳 1,200円

春の息吹を感じさせる山菜を自慢の出汁で炊き上げる釜飯は、一膳目はそのまま炊きたてを、二膳目は出汁と菜味でお茶漬け風にと、二度お楽しみ下さい。

お品書き ▶▶▶ 山菜釜飯 / お造り / 天麩羅の盛合せ
お出汁 / 菜味 / 利尻昆布の佃煮



鱈づくし膳 1,000円

脂がたっぷりとつった寒鰯。その旨味を余すことなくお召し上がり頂く為、様々な調理法をご用意させて頂きます。

お品書き ▶▶▶ 鱈の照り焼き / 出汁巻 / 鱈のお造り
鱈の竜田揚げ / 御飯 / お吸物
利尻昆布の佃煮



うどん膳 1,000円

出汁の香りが食欲をそそるカレーうどん。別添えの温泉玉子、牛肉の時雨煮をお好みのタイミングでカレーうどんにトッピング。ご飯がほくなる、うどんです。

19(月) 20(火) 22(木) 23(金) のみのご用意となります。

お品書き ▶▶▶ カレーうどん / 温泉玉子 / 牛肉の時雨煮
御飯 / 利尻昆布の佃煮



どんぶり膳 1,000円

ぐつぐつと土鍋でご用意する親子丼は、ご自身で丼スタイルに仕上げ頂くスタイル。あつあつをそのままお召し上がり下さい。

お品書き ▶▶▶ 親子丼 旬彩仕立て / 天麩羅の盛合せ
冷奴 / 御飯 / お吸物 / 利尻昆布の佃煮



ご接待・ご会食にお薦め！「定番ランチ」



松会席 3,000円

【先付】海老子の出汁ジュレ 梅乾き添えて
【御造り】本日の鮮魚
【刺身】お盛り物
【焼物】鱈の照り焼き
【焼物】鱈の照り焼き
滋賀県産永瀬守西麻と豆腐田楽
【御飯】新巻の釜飯 / 汁物 / 利尻昆布の佃煮
【木物】柚子のシャーベット



竹会席 2,000円

お造り
牛ホホ肉のソテー
焼き魚 出汁巻き添え
本日一品
出汁茶碗蒸し
天麩羅三種盛合せ
汁物
出汁炊き御飯



梅会席 1,500円

お造り
牛ホホ肉のソテー
本日一品
出汁茶碗蒸し
天麩羅三種盛合せ
汁物
出汁炊き御飯

