

御膳

「千葉を食らう」

食材の宝庫・探検の【海の幸】【山の幸】味わう御膳。
新鮮な素材に千葉の伝統や醤油などの発酵食品を使用しております。
千葉をまるごと味わってください。

当店は千葉県産
多量産(シラネアオイ)を
使用しております



ランチリニューアル

【ご飯大盛無料】


**牛もも肉の低温ローストビーフ御膳
五ネギ醤油燻ダマ**

牛もも肉の低温でゆっくりと加熱することで
肉の旨味を閉じ込め柔らかく仕上がります。
五ネギ醤油燻ダマの旨味と合わせて、お肉の旨味を
引き出すことができます。

1,750円(税込) 1,925円(税込)

**米を楽しむ
千葉のおばんざい御膳**

米の産地や産物の種類が異なるお米の味を
楽しむことができます。お米の産地や産物の種類
が異なるお米の味を楽しむことができます。
1,690円(税込) 1,865円(税込)


**海鮮 トッパスタイル御膳 炭焼タコステーキ
【お肉は2食分 出巻 焼肉1食分】**
1,590円(税込) 1,765円(税込)

高級産 白飯の醤油燻ダマとかつ御膳
1,590円(税込) 1,765円(税込)

千葉県産7年「下飯醤油」唐揚げ御膳 千葉県産アヒス
1,350円(税込) 1,455円(税込)

高級産もも肉の漬物味噌汁焼き御膳
1,350円(税込) 1,455円(税込)

おひつ

発酵大豆・千葉の産物も食材も、多量に発酵調味料で仕立てました。
お肉も「多量産コシヒメ」とともに、千葉の風土が感じづく旨味を
味わっていただけます。

特製出汁


千葉県産大豆と小麦を
じっくりと煮込んで
4ヶ月以上熟成させた
旨味、コシ、旨味
が特徴的な出汁です。
お肉、お米、お野菜
と合わせていただきます。


**薬味たっぷり 炙り漬け焼と
なめろうのおひつご飯**
1,590円(税込) 1,765円(税込)

ローストビーフのおひつご飯 五ネギ醤油燻ダマ
1,690円(税込) 1,865円(税込)

**厚縁
まぜそば**

下飯醤油とマヨネーズ、千葉の産物も数種の味を使用。
厚の旨味が凝縮したマヨネーズ、約100年続いた発酵食品の
生醤油が、食材の旨味も引き出します。

マヨネーズ

高級産 200円(税込) 200円(税込) 高級産 400円(税込) 400円(税込)
薄切 300円(税込) 300円(税込) 厚切 300円(税込) 300円(税込)
厚切 300円(税込) 300円(税込) 厚切 300円(税込) 300円(税込)


**醤油
油そば**
● 990円(税込) 1,095円(税込)
★ 1,290円(税込) 1,395円(税込)

**醤油
炙りチャーシュー
油そば**
● 1,400円(税込) 1,505円(税込)
★ 1,700円(税込) 1,805円(税込)

**旨辛味噌
油そば**
● 990円(税込) 1,095円(税込)
★ 1,290円(税込) 1,395円(税込)

**旨辛味噌
炙りチャーシュー
油そば**
● 1,400円(税込) 1,505円(税込)
★ 1,700円(税込) 1,805円(税込)

【小鉢2個・漬物・味噌汁・お漬・薬味・揚げ】


下飯醤油の発酵親子丼 1,790円(税込) 1,965円(税込)
高級産産卵の卵2食かつご飯と味噌汁御膳 1,450円(税込) 1,625円(税込)
燻ダマの炙り 高花生味噌ダレおひつご飯 1,390円(税込) 1,565円(税込)


**カレ
ー** 大吟醸酒粕の
グラメケン御膳
1,590円(税込) 1,765円(税込)

**セット
ドリンク**

● 千葉酒造イスタリアン 1,980円(税込) 2,155円(税込)
【27歳から64歳まで】
390円(税込) 415円(税込)
● ランチビール 390円(税込) 415円(税込)
● 18分茶 290円(税込) 315円(税込)
● オレンジジュース 290円(税込) 315円(税込)

まぜそばセット
白飯セット ¥1,200円(税込) 1,375円(税込)
お肉のおまけ付 ※ 1食限 ※ 2食

小丼(汁付)セット ¥1,500円(税込) 1,675円(税込)
お肉のおまけ付 ※ 1食限 ※ 2食

PEPICO
3F

一献 風月
IKEDON-FUGETSU