大好評！

今日を、レストラン旬で。

毎月楽しめる！ レストラン旬のカジュアルデー

通常、レストラン旬は「生活改善プログラム」を中心にした予約制ですが、気軽に入りたい！とのお声も多くいただいております

今年から毎月「カジュアルデー」がスタート。ご好評を頂いています。お一人でもご予約なしですぐに食事が楽しめる！お友達との待ち合わせもどうぞ！

この機会に、レストラン旬の季節の和食を是非お召し上がりください！

開催日

11月 7（火） 8（水） 9（木）

営業時間　11：30 ～ 15：00　ラストオーダー 14：00

旨味たっぷり 冬の代表格

鰤大根（ぶりだいこん） 1,500円（税込）

青菜煮浸し / カブ・ハヤトウリ浅漬け かぼす風味
七分搗き御飯　吸物

鮪・真鯛２種盛り　600円（税込）

NEW! 紫さつま芋の豆乳茶碗蒸し 500円（税込） 温かいオリジナル和スイーツ

フルーツ白玉寒天 500円（税込） 爽やかな季節のスイーツ

次回

11月の25（土）・27（月）は旬会席！

11月 食養生弁当 Syokuyojyo >>> 2,000円（税込） 14（火） 15（水） 16（木）

12月 カジュアルデー Casual day >>> 1,500円（税込） 5（火） 6（水） 7（木）

※予約状況により、日程が変更になる場合があります。ご了承ください。

2017 Casual day November & December

レストラン旬 ご利用案内

営業時間 （月）～（土）11時～15時 日曜定休 （＊予約制）

TEL03-3280-1917　FAX03-3280-1912

旬の野菜や天然魚介を使用した、和食を提供致します。弁当・会席、和菜食もございます。（火）～（金）２名より承ります。３日前までにご予約下さい。（月）・（土）は貸切のみ。貸切希望や時間などはご相談下さい。

（＊お問合せ・お申し込みは上記 TEL まで）