



12種類のお野菜を、お好きなだけお楽しみ頂ける『お野菜ビュッフェ』



六覺燈 秘伝の衣をまとった、ふんわり、軽い食感が自慢『厳選の串カツ』

R o k u k a k u t e i k u s h i k a t s u l u n c

# 六覺燈串カツランチ

※日替わりご飯・スープ・デザート・コーヒーも、おかわり自由!ビュッフェテーブルからどうぞ。

## 串カツ5本ランチ

5 Kushi Lunch

¥1,680(税別)

お野菜ビュッフェ	Vegetables Buffet
厳選串カツ5本	5 Kushi
日替わりご飯	Today's Rice
本日のスープ	Today's Soup
本日のデザート	Today's Dessert
オーガニックコーヒー	Organic Coffee

## 串カツ7本ランチ

7 Kushi Lunch

¥2,080(税別)



お野菜ビュッフェ	Vegetables Buffet
厳選串カツ7本	7 Kushi
日替わりご飯	Today's Rice
本日のスープ	Today's Soup
本日のデザート	Today's Dessert
オーガニックコーヒー	Organic Coffee

## 串カツ10本ランチ

10 Kushi Lunch

¥2,580(税別)

お野菜ビュッフェ	Vegetables Buffet
厳選串カツ10本	10 Kushi
日替わりご飯	Today's Rice
本日のスープ	Today's Soup
本日のデザート	Today's Dessert
オーガニックコーヒー	Organic Coffee

※時期により、串の内容が替わる場合がございます。

**ご注意: 食物アレルギーについて**

食品アレルギーがご心配なお客様は、特定原材料の使用内容について係員におたずね下さい。

特定原材料:小麦・そば・乳・卵・落花生・えび・かに

Japanese Style

- ゴボウの牛肉巻 ¥200  
Burdock wrapped in Beef
- Vin** ■ 白ネギおほか ¥200  
\*22221 White Leek & dried Bonito
- 海老 ¥200  
Prawn
- 熟成豚ロース ¥300  
Dry-aging Pork Loin
- 蓮根肉詰め ¥300  
Lotus Root stuffed with Beef
- 空豆 ¥300  
Broad Beans
- さつまいも『鳴門金時』 ¥300  
Sweet Potato, "Narutokintoki"
- 豆腐つくね ¥300  
Tofu and Shrimp Cake, "Tsukune"
- Vin** ■ とんぶり 鶏ササミの大葉巻き ¥350  
\*22221 Chicken Breast & Shiso Leaf topped with Tonburi
- えんどう豆のコロッケ ¥350  
Green Peas Croquette
- 北海ダコ ¥400  
Hokkai Octopus
- 桜海老の餅 ¥400  
Shrimp flavored Rice Cake  
~濃厚な車海老の出汁で炊いた餅米と桜海老のコンビネーション~ **限定品**
- 青森産の帆立貝 ¥400  
Scallop from Aomori
- Vin** ■ ふぐポン酢 ¥500  
\*22221 Blowfish with Ponzu Sauce
- 特選国産牛フィレ ¥600  
Japanese Beef Fillet
- Vin** ■ 活車海老 ¥900  
\*22221 Freshly lived Tiger Prawn

Italian Style

- アンチョビオリーブ ¥200  
Anchovy & Olive
- ズッキーニマスカルポーネ ¥200  
Zucchini & Mascarpone
- カプレーゼ ¥300  
Tomato & Cheese, Caprese Style
- Vin** ■ マルゲリータ ¥300  
\*22221 Margherita
- Vin** ■ サルシッチャとフェネル ¥500  
\*22221 Salsiccia Sausage & Fennel
- サルティンボッカ セージの香り ¥500  
Sage flavored Veal with Prosciutto, Saltimbocca Style
- Vin** ■ 十六穀米のトリュフリゾット パルミジャーノ風味 ¥600  
\*22221 Truffle Risotto, Rice consists of mixture of 16 different kinds of Cereals, with Parmigiano

French Style

- 季節のクリームコロッケ ¥200  
Seasonal Ingredients Cream Croquette
- ペコロスデミグラスソース ¥200  
Small Onion "Pekoros" with Demi-glace Sauce
- カマンベールとブルーベリーのコンフィチュール ¥200  
Camembert & Blueberry Confiture
- Vin** ■ ニース風ポテトサラダのコロッケ ¥300  
\*22221 Nicoise-style Croquette
- サーモンのタルタルソース デルの香り ¥300  
Salmon topped with Tartar Sauce, Dill flavor
- チーズフォンデュ ¥300  
Cheese Fondue
- シャンピニオンのトマトソース ¥400  
Tomato Sauce with Champignon Mushrooms
- 赤ワイン風味の鴨と葱 ¥400  
Seasoned Duck with Red Wine & Leek
- 牛タンとジャガイモ 粒マスタードで ¥400  
Ox Tongue & Potato
- ローストポークとイチヂク ¥400  
Roasted Pork & Figs
- Vin** ■ スズキのハーブマリネ ¥400  
\*22221 Herb marinated Sea Bass
- Vin** ■ 仔羊とパプリカ キャトルエピス ¥600  
\*22221 Lamb & Paprika with 4 kinds of Spices, "Quatre Epice"
- 特選国産牛フィレのロッシーニ ¥1,000  
Japanese Beef Fillet, Rossini Style



Fusion Style

- 海苔塩ポテト ¥200  
Seaweed & Salt flavored Potato
- 塩バターヤングコーン ¥200  
Young Corn with Butter & Salt
- Vin** ■ 茄子ピーナッツバター ¥200  
\*22221 Eggplant with Peanuts Butter
- 椎茸餃子 ¥300  
Shitake Mushroom Dim Sum
- トムヤムクン ¥300  
Tom Yam
- Vin** ■ ボッコンチーニの西京漬け ¥300  
\*22221 Marinated Bocconcini with "Saikyo" Miso
- Vin** ■ 六覺メンチ ¥400  
\*22221 Ground Meat Cutlet "ROKUKAKUTEI STYLE"

アンティパスト ANTIPAST ALL ¥600

- Vin** ■ スモークサーモンとべっぴんレモン ¥600  
\*22221 Smoked Salmon & Lemon
- 自家製スモークチーズ ¥600  
Home made Smoked Cheese
- パルマ産生ハムと旬のフルーツ ¥600  
Parma Ham & seasonal Fruit
- いぶりがっこ&マスカルポーネ ¥600  
Smoked Yellow pickled Radish, "Iburigakko" & Mascarpone



スモークサーモンとべっぴんレモン



パルマ産生ハムと旬のフルーツ



いぶりがっこ&マスカルポーネ

お食事 Meal

- オーストリア風オリジナルパン 1個 ¥250  
Austrian Original Bread (1 piece)

デザート Dessert

- VINパフェ ¥800  
"Parfait du VIN" A Collaboration of Green Tea Gelato and Deep Fried Chocolate with Coconuts Flavor
- 本日ジェラート3種盛り ¥500  
Gelato of the day, 3 Kinds



VINパフェ