

シェフのおすすめ一品料理

生ハムとパテドカンパーニュの盛り合わせ	¥ 1,705
ニシンのマリネ	¥ 660
チーズ盛り合わせ	¥ 1,870
焼き餃子（5個）より	¥ 660
春巻（1本）より	¥ 330
牛肉とじゃがいものコロッケ	¥ 308
鶏ささみの梅しそ巻き竜田揚げ	¥ 660
茸のオムレツ	¥ 990
ソーセージ ポテト添え	¥ 1,100
昔ながらのソース焼きそば	¥ 1,320
牛リブアイステーキ	¥ 4,950

医食同源

きんぴら	各 ¥ 440
こんにゃく辛煮	
ほうれん草 黒ごま和え	
やしの新芽マヨネーズソース	各 ¥ 660
ブロッコリーと帆立貝のオリーブオイル焼き	
ホワイトアスパラガス（和風ドレッシング）	

※メニューの一部を紹介しております。

板長のおすすめ一品料理

ゆでたて枝豆（1人前）より	¥ 495
焼きさつま揚げ	¥ 990
出し巻き玉子	¥ 1,100
天ぷら盛合せ（1人前）	¥ 2,200
鴨つくね 串焼き（1本）より	¥ 550
鳥手羽竜田揚げ（3ヶ）	¥ 715
豚ひれ カミカツ	¥ 880
茄子鳥味噌チーズ田楽	¥ 550
エイヒレ・置鰯二種盛り	¥ 1,650
漬け鮪の二色山かけ	¥ 660
蛸・胡瓜・わかめの酢の物	¥ 550

お食事

天丼	¥ 2,640
和牛たまり丼	¥ 3,520
お茶漬（鮭・梅）	¥ 880
鯛茶漬	¥ 2,310
天ぷらそば（温・冷）	¥ 1,650
とろろそば（温・冷）	¥ 1,210
ざる・かけそば（温・冷）	¥ 880
東京會館カレーライス 各種	¥ 1,870～

価格は全て税込価格です。