ROKU MIDPARK LOUNGE **FOOD MENU**





島原手延べそうめん (プレーン・梅しそ・なめたけおろし)

ツルツルとした食感と喉越しもさることながらコシ の強さが自慢の長崎名産の手延べそうめんを、特 別な3種のテイストでご用意。

¥800



のっけ稲荷寿司3種

(海苔×錦糸卵×生姜・鮭の西京焼き×ゆかり・ おかか×いぶりがっこ×クリームチーズ)

古くは商売繁盛と豊作を願い『稲荷神』にお供えす ¥850 る神聖な食べ物の稲荷寿司。各々の具材に甘く炊 き上げたお揚げと酢飯がベストマッチ。



天然水かき氷

(抹茶/すだち/いちごミルク) サントリー南アルプスの天然水使用

美しく四季がめぐるこの国の豊かな大地に 育まれた『和』の素材を使ったシロップで提 供。天然水で作り上げた氷との相性は抜群。

¥1,100



Set Menu KUSHI 一串揚げー

串 5種盛り合わせ ¥900

単品 (レンコン/アスパラ/うずら 各 ¥190 ソフトシェルシュリンプ/豚串 各 ¥250)





¥650



からすみと茗荷のポテトサラダ ¥650



合鴨ローストクレソンのわさび和え ¥800 水わらび餅



¥350

Others

さつま金時の煮いたん ¥550 枝豆

¥450

たっぷりお豆の卯の花 ¥650 笹カスタード ¥250

主要なクレジットカード、 各種電子マネーでの お支払いが可能です。



























※価格は全て税込みです