



おまかせ会席 漣-さざなみ- 月曜-金曜 11:00-14:00 LO.13:30

BAYSIDE HOTEL
AZUR
takeshiba

3F.

今月の日替りランチカレンダー

一般 税込 ¥1,540 近隣企業様 税込 ¥1,320

漣-さざなみ-

月

冬のランチスタンプ
ポイント
2 DAY!!
倍

火

ランチカフェ in
スペシャル
ドリンク
ご用意 DAY!

水

ランチカフェ
半額
DAY!

木

TAKE OUT
ドリンク 1 杯
特価 ¥99 DAY!!
(税抜 ¥90)

金

週末スペシャル!!
ご当地名物
名産 DAY!!

土 日

米価高騰支援!! 漣-さざなみ-のランチはご飯おかわり大盛り無料!!

1

ご飯が止まりません①
牛肉のすき煮と
海鮮サラダ
本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



2

肉厚ジューシー
ホッケー夜干しと
牛肉豆腐
本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



3

さっぱりあんかけ
若鶏とメバルの
みぞれ鍋と
海鮮サラダ
本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



4

ご飯が止まりません②
牛肉と茄子の
味噌炒めと
お刺身二種
本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



5

近畿名物で栄養補給!
鯖と秋刀魚の
炙り棒寿司と
小田巻き蒸し
小鍋仕立て
本日の小鉢
香の物



6

7

8

厳しくなる寒さに!
豚肉饅頭
小鍋仕立てと
五目御飯
茶碗蒸し
本日の小鉢
香の物



9

サクッと柔らか!
三元豚の豚カツと
鰹のタタキおろし
ポン酢
本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



10

バター香ります!
牛肉のガーリック
バター炒めと
お刺身二種
本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



11

脂のつめます!
鯖文化干しと
鮭ハラスの焼き合わせ
若鶏のから揚げ
本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



12

北陸 郷土の味
タレカツ重と
ブリ大根
小鍋仕立て
本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



13

14

年末還元! セルフランチカフェ半額 week!! 一般 ¥550 → ¥275 ★近隣企業様も同価格★

15

師走のスタミナ補給!
三元豚のトンテキと
お刺身二種
本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



16

ボリューム満点!
牛玉とじ重と
鍋焼き狐うどん
本日の小鉢
香の物



17

ほっと出汁染み渡り
ブリと大根の
照り焼きと
豚しゃぶサラダ
本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



18

ピリッと香ばしい!
若鶏の黒七味焼きと
お刺身二種
本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



19

甘辛染みる 東海の味
かしわのひきずり
小鍋仕立てと
鰹のタタキ鯨なめろう
本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



20

21

年忘れ 2025 人気ランチ食べ収め week!! 24-25 日はプチデザート付

本年最終 ご奉仕ランチ!!

22

体温もる冬至のお昼
鶏天鍋焼きうどんと
五目御飯 茶碗蒸し
南京羊羹
本日の小鉢
香の物



23

定番の人気ランチ!!
三元豚の生姜焼きと
お刺身二種
本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



24

イブは
当店看板ランチ!!
チキン南蛮と
お刺身二種
本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



25

Xmas
復活のご褒美ランチ!!
鰻蒲焼小井と
かき揚げ蕎麦
だし巻き卵
本日の小鉢
香の物



26

年納め豪華和食三昧!!
江戸前握り寿司三種と
東京おでん
小鍋仕立て
本日の小鉢
味噌椀
香の物



27

28

本年も おまかせ会席 漣-さざなみ-のランチ たくさんのご利用いただき誠にありがとうございました。
新年は 1/5 (月) より営業いたします。来年も引き続きのご愛顧 どうぞよろしくお願いいたします。

※仕入れの都合等によりご提供内容を一部変更する事がございます。※イラストはイメージです。

・師走の特選ランチ×四品・

国産肉厚牛カルビ焼肉重

本日の小鉢・温玉・味噌椀・香の物

・スタミナ満点人気の重



一般 **¥1,870** ▶ 近隣企業様 **¥1,683**
(税抜¥1,700) (税抜¥1,530)

冬の幸 五種盛り海鮮丼

本日の小鉢・味噌椀・香の物

・旬の海の幸堪能ランチ



一般 **¥1,980** ▶ 近隣企業様 **¥1,782**
(税抜¥1,800) (税抜¥1,620)

合鴨南蛮蕎麦とサーモン・イクラの親子小井

本日の小鉢・香の物

・寒い日におすすめ温蕎麦&小井



一般 **¥2,200** ▶ 近隣企業様 **¥1,980**
(税抜¥2,000) (税抜¥1,800)

お刺身・天婦羅膳

本日の小鉢・ご飯・味噌椀・香の物

・季節問わない和のお昼



一般 **¥3,300** ▶ 近隣企業様 **¥2,970**
(税抜¥3,000) (税抜¥2,700)

昼の
甘味

・わらび餅 白玉バニラアイス黒蜜添え

・白玉栗ぜんざい 一般 **¥770** ▶ 近隣企業様 **¥693**

フランス人トップパティシエ フィリップ・ウラカ氏監修

・プレミアムアイス ラムレーズン 又は 塩キャラメル

一般 **¥550** ▶ 近隣企業様 **¥495**



・贅沢お昼・

鰻重

本日の小鉢
お吸い物
香の物 付

・一緒に・茶蕎麦セット



プラス・一般・
税込 **¥660**

プラス・近隣企業様・
税込 **¥594**

※お時間 15~20 分程頂戴致します。



「並」

・一般・
¥2,200
(税抜¥2,000)

・近隣企業様・
¥1,980
(税抜¥1,800)



「上」

・一般・
¥3,850
(税抜¥3,500)

・近隣企業様・
¥3,465
(税抜¥3,150)