

3

March

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

ランチスタンプ
ポイント
2倍DAY!!



3月第一週は漣さざなみ

春の大感謝 2 week!!

チキン南蛮と
お刺身二種

本日の小鉢
ご飯
味噌椀
香の物



火

ランチカフェ in
スペシャル
ドリンク
ご用意 DAY!

3 ひな祭り

桜餅サービス DAY!!

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



水

ランチカフェ
半額
DAY!

和と中華のコラボ①

三元豚と春キャベツの
和風ホイコーローと
お刺身二種

本日の小鉢
ご飯
味噌椀
香の物



木

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

5

和と中華のコラボ②
若鶏の和風油淋鶏と
初鯉のタタキ

本日の小鉢
ご飯
味噌椀
香の物



金 NEW

週末スペシャル!!
選べる一品
サービス
DAY!!



土 日

1

3/2-6
限定特価

セルフランチカフェ
¥150
税込 ¥165!!

春の"温"ランチ

牛玉重と
鍋焼き狐うどん

本日の小鉢・香の物

プラス選べる一品!!
出汁巻き玉子
or 茶碗蒸し



9

出汁 染みてます!
鰯と大根の照り焼と
豚しゃぶサラダ

本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



10

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



11

染みる 濃い味噌味
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



12

当店一番人気ランチ!!
三元豚の生姜焼と
鯖の山掛け

本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



13

脂とろける希少部位!
鰯カマの塩焼きと
若鶏のから揚げ

本日の小鉢・ご飯
味噌椀・香の物

プラス選べる一品!!
出汁巻き玉子
or 茶碗蒸し



14 15

16

凝縮 コクと旨味!!
国産牛すじの
赤味噌込み
小鍋仕立てと
海鮮サラダ

本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



17

旬の山菜を楽しむ!!
山菜鍋焼きうどん
五目御飯と
豚の天麩羅

本日の小鉢
香の物



18

旨し! さっぱりおろし
メバルと若鶏の揚げ
おろし小鍋仕立てと
海鮮サラダ

本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



19

春のスタミナ補給!!
牛肉と竹の子の
ガーリックバター炒めと
鯖の山掛け

本日の小鉢
ご飯
味噌椀
香の物



20

春分の日

ランチにプラス!
セルフカフェ!!

一般 **¥550**

近隣企業様 **¥495**

21 22

23

決め手はとろ〜りチーズ
若鶏のチーズ
照り焼きと
鯖の山掛け

本日の小鉢
ご飯
味噌椀
香の物



24

ビタミン満点ランチ!
鯖と豚肉の揚げおろし
小鍋仕立てと
海鮮サラダ

本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



25

白いご飯が止まらない!
牛肉のすき煮
小鍋仕立てと
海鮮サラダ

本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



26

柔らかくジューシー!!
三元豚のトンカツと
初鯉のタタキ
おろしポン酢

本日の小鉢
ご飯・味噌椀
香の物



27

金曜ご褒美ランチ!!
鶏天鍋焼きうどんと
五目御飯

本日の小鉢
香の物

プラス選べる一品!!
出汁巻き玉子
or 茶碗蒸し



28 29

30

香ばしや バターの香り!!
三元豚のポークソテー
ガーリックバター醤油と
お刺身二種

本日の小鉢
ご飯
味噌椀
香の物



31

贅沢お魚二種食べ比べ!!
鯖の文化干しと
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



引き続き... 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!!



お客様の声をお聞かせください!!

漣-さざなみ-

お客様
アンケート



春の特選ランチ×四選

国産肉厚牛カルビ焼肉重

本日の小鉢・マリネサラダ・温玉・味噌椀・香の物



一般 **¥1,870** 税抜 **¥1,700** ▶ 近隣企業様 **¥1,668** 税抜 **¥1,530**

海老天蕎麦と鉄火小井膳

本日の小鉢・香の物



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

「海老天蕎麦」のみ

一般 **¥1,540** ▶ 近隣企業様 **¥1,320** 本日の小鉢・香の物

春の幸 五種盛り海鮮丼

本日の小鉢・味噌椀・香の物



一般 **¥1,980** 税抜 **¥1,800** ▶ 近隣企業様 **¥1,780** 税抜 **¥1,620**

お刺身・天婦羅御膳

本日の小鉢・ご飯・味噌椀・香の物



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

お昼の甘味

・わらび餅 白玉バニラアイス黒蜜添え 一般 **¥770**

・白玉栗ぜんざい 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 一般 **¥550**

バニラ又はストロベリー 近隣企業様 **¥495**



「松」

一般 **¥3,960** 税抜 **¥3,600** ▶ 近隣企業様 **¥3,564** 税抜 **¥3,240**



「竹」

一般 **¥5,500** 税抜 **¥5,000** ▶ 近隣企業様 **¥4,950** 税抜 **¥4,500**

鰻重

ちよつと贅沢お昼
・鹿児島産・

茶蕎麦の用意がございます。

一般 **¥660**
近隣企業様 **¥594**



※イメージ

本日の小鉢・お吸い物・香の物付 ※お時間 15~20 分程頂戴致します。