

Irodorizen

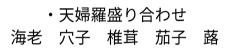


・そら豆豆腐 美味ジュレかけ

土筆 セルフィーユ Broad Bean Tofu Covered with Bonito and Kelp Broth Jelly Horsetail, French Parsley

· 海鮮丼

Rice Bowl Topped with "Sashimi"



Assorted of "Tempura" Shrimp, Conger Eel, "Shiitake" Mushroom, Egg Plant, Butterbur

<u>蒸し物 Steamed</u> Dish 玉蒸し鶯餡かけ ぶなしめじ 銀杏 振り柚子 帆立貝

Steamed Egg Custard Covered with Starchy Sauce Scallop, "Bunashimeji" Mushroom, Ginkgo, "Yuzu" Citrus

赤味噌仕立て

Red Miso Soup



Yogurt Mousse, Strawberry, "Navel" Orange, Mint

¥5,000

※こちらのメニューは、平日のみのご案内となります Only Weekdays

		絶景弁当 Zekkei Lunch Box
	先付け _{Amuse}	そら豆豆腐 美味ジュレかけ Broad Bean Tofu Covered with Bonito and Kelp Broth Jelly
一の段 ^{1st Box}	お造り ^{Sashimi}	三種盛り 3 Kinds of Sashimi
二の段 ^{2nd Box}	<u>煮</u> 物 Braised Dish	筍ひろうす若布餡かけ Deep Fried Tofu Covered with Brown Seaweed Starchy Sauce
	焼き物 Grilled Dish	鰆木の芽味噌 魚真丈照り焼き スナップエンドウ 春キャベツ酢漬け Grilled Spanish Mackerel with Leaf Buds Miso Grilled Minced Fish Dumpling with "Teriyaki" Sauce, Snap Peas, Pickled Spring Cabbage
	鉢 Appetizers	出汁巻き 花弁百合根 蛍烏賊 鮪しぐれ煮 小芋土佐煮 万願寺唐辛子 Rolled Egg, Lily Bulb, Firefly Squid Braised Tuna with Soy Sauce, Braised Taro with Soy Sauce, "Manganji" Pepper
	揚げ物 Deep Fried Dish	天婦羅盛り合わせ 海老 穴子 椎茸 茄子 蕗 Assorted of "Tempura" Shrimp, Conger Eel, "Shiitake" Mushroom, Egg Plant, Butterbur
三の段 ^{3rd Box}	強い肴 ^{Main Dish}	豚柔らか煮 Braised Pork with Soy Sauce
	蒸し物 Steamed Dish	玉蒸し鶯餡かけ Steamed Egg Custard Covered with Starchy Sauce
	<mark>食 事</mark> _{Rice}	ちらし寿司 "Chirashi Sushi" Scattered Sushi
	味噌椀 ^{Miso Soup}	赤味噌仕立て Red Miso Soup
	水菓子 Dessert	ヨーグルトムース 苺 ネーブル ミント Yogurt Mousse, Strawberry, "Navel" Orange, Mint

¥6,500

Nagomi

先付け Amuse そら豆豆腐 美味ジュレかけ いくら 土筆 セルフィーユ

Broad Bean Tofu Covered with Bonito and Kelp Broth Jelly Ikra, Horsetail, French Parsley

椀 Clear Soup 清汁仕立て あさり真丈 花弁百合根 木の芽

Minced Fish Dumpling with Clam, Lily Bulb, Leaf Buds

お造り Sashimi 三種盛り 3 Kinds of Sashimi

焼き物 Grilled Dish

鰆木の芽味噌 鴨ロース 春キャベツ酢漬け

Grilled Spanish Mackerel with Leaf Buds Miso Roasted Duck, Pickled Spring Cabbage

> <u>揚げ物 Deep Fried Dish</u> 穴子と山菜天婦羅

うるい 蕨 蕗の薹 筍

Deep Fried Conger Eel and Mountain Vegetables in "Tempura" Style Bamboo Shoot, "Urui" Edible Hosta, Bracken, Japanese Butterbur

酢の物 <u>Pickled Dish</u> 水雲酢 黄パプリカ ラディッシュ ブロッコリー 蛍烏賊 炙り帆立貝柱 とろろ芋 Vinegared "Mozuku" Seaweed

Firefly Squid, Grilled Scallop, Taro, Broccoli, Yellow Bell Pepper, Radish

<u>食事Rice</u>

桜海老の釜炊きご飯 三つ葉 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with "Sakura" Shrimp, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

※追加料金にて「にぎり寿司五種盛り合わせ」に変更できます (¥1,400)

 $Available to change to 5 Kinds of "Sushi" (<math>\pm$ 1,400)

水菓子 Dessert メロン イチゴ ミント

Melon, Strawberry, Mint

¥8,000

※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge. 食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.



Kiraboshi

<u>先付け Amuse</u> 春野菜碓井豆のソース アスパラガス スナップエンドウ 筍 芹 いくら Spring Vegetables Covered with Green Peas Starchy Sauce

Asparagus, Snap Peas, Bamboo Shoot, Japanese Parsley, Ikra



Lotus Root Tofu, "Urui" Edible Hosta, Leaf Buds, Lotus Root Chips

蓮根豆腐

造り八寸 Sashimi and Japanese Appetizer

三種盛り

3 Kinds of Sashimi



Braised Bamboo Shot Pickled with Miso, Roasted Duck, Deep Fried Sweet Sea Bream Pickled Lotus Root with Plum Vinegar, Jellied Spicy Cod Roe with Asparagus, Cherry Blossom Mochi, Water Shield

> <u>煮物 Braised Dish</u> 高知県の魚 若旬蒸し 銀餡かけ 大黒占地 桜麩 木の芽

Braised Today's Fish with Brown Seaweed and Bamboo Shoot Covered with Starchy Sauce "Daikoku Shimeji" Mushroom, Wheat Bran, Leaf Buds

<u>揚げ物 Deep Fried Dish</u> 真丈衣揚げ 蛍烏賊 海老 焼き穴子 椎茸 パプリカ クレソン

Deep Fried Minced Fish Dumpling Firefly Squid, Shrimp, Grilled Conger Eel, "Shiitake" Mushroom, Bell Pepper, Watercress

食 事 Rice

新潟産コシヒカリ(穀王)釜炊きご飯と料理長の一品 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed "Niigata Koshihikari KOKUO Brand" Rice with Chef's Dish, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

<u>水菓子 Dessert</u> メロン 苺 ミント Melon, Strawberry, Mint

¥11,000

※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge. 食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.