晴光

Seiko

<u>先付け Amuse</u> 玉蜀黍豆腐 Corn Tofu

<u>椀 Clear Soup</u> 清汁仕立て 織部真丈 鱧 順才 酢橘

Minced Fish Dumpling, Pike Conger, Water Shield, "Sudachi" Citrus

お造り Sashimi 三種盛り にぎり寿司 二種 3 Kinds of "Sashimi" 2 Kinds of "Nigiri Sushi"

<u>焼き物 Grilled Dish</u>

鱸ずんだ焼き Grilled Sea Bass with Green Peas Paste

> <u>揚げ物 Deep Fried Dish</u> 天婦羅盛り合わせ

Assorted of "Tempura" with Matcha Green Tea Flavor

食事 Rice 釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り Steamed Rice, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

> 水菓子 Dessert マスカット 西瓜 ミント

> > Muscat, Watermelon, Mint

¥7,000

割烹 寿司

Kappo Sushi

<u>先付け Amuse</u> 玉蜀黍豆腐 Corn Tofu

揚げ物 Deep Fried Dish

天婦羅盛り合わせ

Assorted of "Tempura" with Matcha Green Tea Flavor

<u>蒸し物 Steamed Dish</u>

茶碗蒸し南京餡かけ

Steamed Egg Custard Covered with Pumpkin Starchy Sauce

<u>食事 Rice</u> おまかせ寿司 にぎり寿司 十種類 赤出汁

Chef's Choice "Sushi" 10 Kinds of "Sushi", Red Miso Soup

水菓子 Dessert

マスカット 西瓜 ミント

Muscat, Watermelon, Mint

¥9,000

Seiten

先付け Amuse

玉蜀黍豆腐

Corn Tofu

椀 Clear Soup

清汁仕立て

織部真丈 鱧 順才 酢橘 Minced Fish Dumpling, Pike Conger, Water Shield, "Sudachi" Citrus

お造り Sashimi

三種盛り

3 Kinds of "Sashimi"

冷し鉢 Cold Braised Dish

かに餡かけ

Braised Wax Gourd, Taro, Carrot, Pumpkin, Burdock

焼き物 Grilled Dish

高知県産の肴 味噌漬け

Grilled Today's Fish with Miso

揚げ物 Deep Fried Dish

天婦羅盛り合わせ

Assorted of "Tempura"

食 事 Rice

釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles 小麦を使用しております Including Wheat

水菓子 Dessert

マスカット ミント 桃

Peach Muscat Minto

¥10,000