

彩り膳

Irodorizen

膳 Zen Small Table

・白米抹茶寄せ

Jellied Rice with Matcha Green Tea Flavor

・海鮮丼

Rice Bowl Topped with "Sashimi"

・天婦羅盛り合わせ

Assorted of "Tempura" with Matcha Green Tea Flavor

蒸し物 Steamed Dish

茶碗蒸し南京餡かけ

Steamed Egg Custard Covered with Pumpkin Starchy Sauce

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

水菓子 Dessert

西瓜 キウイ ミント

Watermelon, Kiwi, 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

竹籠

Lunch Box

先付け

Appetizers

白米抹茶寄せ いくら 星おくら

Jellied Rice with Matcha Green Tea Flavor, Salmon Caviar, Okra

お造り

Sashimi

鯛 鮪 間八

Sea Bream, Tuna, Greater Amberjack

小麦を使用しております Including Wheat

鉢肴

Appetizers

鱸のずんだ焼き 出汁巻き 酢取りパプリカ

Grilled Sea Bass with Green Peas Paste, Rolled Omelette, Pickled Bell Pepper

冷やし煮物

Cold Braised Dish

玉蜀黍餡かけ

豚肉柔らか煮 冬瓜 小芋 南京 枸杞の実 三つ葉

Cold Braised Pork, Wax Gourd, Taro, Pumpkin, Goji Berry

Covered with Corn Starchy Sauce

強い肴

Main Dish

ローストチキン シャンピニオンソース

Roasted Chicken with Champignon Sauce

酢の物

Vinegared Dish

鮎南蛮漬け

Deep Fried and Pickled "Ayu" Sweetfish

揚げ物

Deep Fried Dish

天婦羅盛り合わせ

鱧 海老 泉州水なす 椎茸 玉葱 青唐辛子

Assorted of "Tempura"

蒸し物

Steamed Dish

茶碗蒸し南京餡かけ

Steamed Egg Custard Covered with Pumpkin Starchy Sauce

味噌椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

食事

Rice

玉蜀黍ご飯

Steamed Rice with Corn

香の物

Pickles

三種盛り

3 Kinds of Pickles

水菓子

Dessert

西瓜 キウイ ミント

Watermelon, Kiwi, Mint

¥6,500

※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.

和

Nagomi

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

小麦を使用しております Including Wheat

冷し鉢 Cold Braised Dish

かに餡かけ

Braised Wax Gourd, Taro, Carrot, Pumpkin, Burdock
Tofu Skin, EggPlant Covered with Crab Starchy Sauce

焼き物 Grilled Dish

鱸ずんだ焼き

Grilled Sea Bass with Green Peas Paste

酢の物 Pickled Dish

土佐酢ジュレ

鱧とり 炙り帆立貝

Simmered Pike Conger and Grilled Scallop
Covered with "TOSA" Vinegar Jelly

食事 Rice

鮎の釜炊きご飯 蓼の葉 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with "Ayu" Sweet Fish, Knotweed Leaf 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" (¥1,400)

水菓子 Dessert

マスカット 西瓜 ミント

Muscat, Watermelon, Mint

¥8,000

煌星

Kiraboshi

先付け Amuse

玉蜀黍豆腐

Corn Tofu

Shrimp, Salmon Caviar, Okra

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

造り八寸 Sashimi and Japanese Appetizer

三種盛り

3 Kinds of Sashimi

鮎小袖寿司 手毬サーモン 万願寺唐辛子明太子和え

丸十レモン煮 枝豆かき揚げ 焼き茄子とろろ芋

"Ayu" Sweet Fish Sushi, Lily Bulb Topped with Salmon, "Manganji" Pepper Dressed with Spicy Cod Roe
Simmered Sweet Potato with Lemon, Deep Fried "Edamame" Soy Beans, Grilled Egg Plant with Grated Yam

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

鱧と伝助穴子の食べくらべ

Pick Conger and Conger Eel in "Tempura" Style

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

水菓子 Dessert

桃 マスカット ミント

Peach Muscat Minto

¥11,000