

絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

先附

Appetizers

里芋豆腐 いくら

Taro tofu, Salmon caviar

お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of "Sashimi"

煮物

Braised Dish

鶏つみれ 蕪含め煮 椎茸 ほうれん草 紅葉麩

Minced chicken dumpling, Braised turnip, "Shiitake" mushroom, Spinach, Wheat bran

焼き物

Grilled Dish

秋刀魚葱味噌焼き エリンギ有馬煮 カリフラワー金平

Grilled saury with leek miso, Braised "Erinngi" mushroom with soy sauce, Braised cauliflower

小鉢

Small Dish

烏賊と胡瓜の酢の物 牛肉しぐれ煮 人参カステラ 出汁巻き

Vinegared cucumber and squid, Braised beef, Carrot castella, Rolled egg

揚げ物

Deep Fried Dish

紅葉揚げ 海老 椎茸 茄子 青唐辛子

Deep fried minced shrimp, "Shiitake" mushroom, Eggplant and green pepper

強い肴

Main Dish

牛肉ムースチーズ射込み シャンピニオンソース

Braised beef mousse with cheese, Champignon sauce

味噌碗

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

鮪そぼろご飯 錦糸玉子 紅生姜

Steamed rice with braised and minced tuna, Fried egg, Ginger

水菓子

Fruits

林檎 キウイ

Apple, Kiwi

海老

Shrimp

○

蟹

Crab

くるみ

Walnut

小麦

Wheat

○

そば

Buckwheat

卵

Egg

○

乳

Milk

○

落花生

Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥6,000

※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

和

Japanese Lunch Course "Nagomi"

先附

Appetizers

柿白和え 胡麻お浸し

Persimmon dressed with tofu puree, Braised vegetables dressed with soy sauce

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 帆立貝真丈 木の葉人参 大黒占地 柚子

Clear soup with minced fish dumpling with clam, Carrot, "Daikoku" Mushroom, "Yuzu" Citrus

お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of "Sashimi"

焼き物

Grilled Dish

秋刀魚葱味噌焼き カリフラワー金平

Grilled saury with leek miso, Braised cauliflower

揚げ物

Deep Fried Dish

鶏の天婦羅 生姜餡かけ

Chicken in "Tempura" style covered with ginger starchy sauce

酢の物

Pickled Dish

鯖きずし 長芋酢漬け

Spanish mackerel sushi, Pickled japanese yam

止碗

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

鶏と茸の釜炊きご飯

Steamed rice with chicken and mushroom

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

柿 林檎

Persimmon, Apple

海老

Shrimp

蟹

Crab

くるみ

Walnut

小麦

Wheat

そば

Buckwheat

卵

Egg

乳

Milk

落花生

Peanut

○

○

○

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥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

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先付け

Appetizers

里芋豆腐 きのこ餡かけ 雲丹のせ

Taro tofu, Salmon caviar, Sea Urchin

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 帆立貝真丈

Clear soup, Minced fish dumpling with scallop

造り八寸

Sashimi and Appetizers

三種盛り

3 kinds of "Sashimi"

穴子棒すし 干し柿栗射込み 鶏つくね照り焼き

Conger eel sushi, Dried persimmon with chestnut, Grilled minced chicken dumpling covered with Teriyaki sauce

エリンギ有馬煮 人参カステラ 菊菜と茸の胡麻お浸し いくら

Braised "Eringi" mushroom, Carrot castella, Braised chrysanthemum and mushroom, Salmon Caviar

焼き物

Grilled Dish

高知県の魚 塩焼き カリフラワー金平

Grilled today's fish with salt, Braised cauliflower

揚げ物

Deep Fried Dish

鮫鱈唐揚げ

Deep fried monkfish in "Tempura" style

酢の物

Vinegared Dish

鱈きずし 長芋酢漬け

Vinegared spanish mackerel, Pickled japanese yam

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

帆立貝の釜炊きご飯

Steamed rice with scallop

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

柿 林檎 キウイ

Persimmon, Apple, Kiwi

海老
Shrimp

蟹
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat

そば
Buckwheat

卵
Egg

乳
Milk

落花生
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥12,000

※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