

翠玉

Japanese Kappo Counter Lunch Course Menu

先 附
Appetizers

雲子豆腐 浅葱
Cod roe tofu and leek

椀 物
Clear Soup

清汁仕立て 帆立貝柱真丈 手毬麩 梅人参 水菜 柚子
Minced fish dumpling with scallop, wheat bran, carrot, potherb mustard and "Yuzu" citrus in clear soup

お造り
Sashimi

五種盛り合わせ
5 kinds of sashimi

焼き物
Grilled Dish

高知県の魚 翁焼き 筍木の芽焼き カリフラワー酢漬け
Grilled today's fish with kelp, grilled bamboo shoot with leaf buds and pickled cauliflower

小 鍋
Deep Fried Dish

ずわい蟹
Snow crab in hot pot dish

留め肴
Vinigated

国産牛ロース肉 蕪 ブロッコリー 海老芋
Rosted Japanese beef loin, turnip, broccoli and "Ebiimo" taro

止め碗
Miso Soup

赤味噌仕立て
Red miso soup

食 事
Rice

鮭の釜炊きご飯といくら
Steamed Rice with salmon and salmon caviar

香の物
Pickles

三種盛り
3 kinds of pickles

水菓子
Fruits

苺 伊予柑
Strawberry and "Iyokan" orange

海老
Shrimp

蟹
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat

そば
Buckwheat

卵
Egg

乳
milk

落花生
Peanut

¥18,000

※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