

絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

先附 Appetizers	鶯豆腐 梅人参 大根 美味出し Green Peas Tofu, carrot and Japanese white radish
お造り Sashimi	三種盛り 3 kinds of sashimi
小鉢① Appetizer	湯葉と芹胡麻お浸し Tofu skin and Japanese parsley with sesame sauce
小鉢② Braised Dish	蓬麩白和え 人参 舞茸 水菜 Carrot, mushroom and potherb mustard dressed mugwort wheat bran with tofu puree
小鉢③ Main Dish	九条葱と焼き薄揚げ 辛子酢味噌 "Kujo" Leek and deep fried tofu dressed vinegared miso mixed with mustard
焼き物 Vinegared Dish	鰯味噌漬け 出汁巻き 公魚南蛮漬け 焼き筍 サーモン百合根 reiowtail miso marinade, rolled egg, iake smeit in vinegar sauce, grilled bamboo shoots, salmon and lily bulb
煮物 Deep Fried Dish	蕪含め煮 柚子味噌かけ 菜の花 梅麩 Boiled turnip, canola flower and wheat bran dressed "Yuzu" citrus in miso
揚げ物 Cold Dish	白魚かき揚げ Deep fried white fish mixed with vegetables
味噌椀 Miso Soup	赤味噌仕立て Red miso soup
食事 Rice	あさりご飯 Clam rice
香の物 Pickles	三種盛り 3 kinds of pickles
水菓子 Fruits	苺 せとか Strawberry, "Setoka" orange

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	鶯豆腐 いくら 梅人参 大根 美味出し Green Peas Tofu, salmon roe, carrot and Japanese white radish
椀物 Soup	清汁仕立て 蟹真丈 うるい 柚子 Crab dumpling, "Urui" Edible Hosta, "Yuzu" citrus in clear soup
お造り Sashimi	三種盛り 3 kinds of sashimi
焼き物 Simmered Dish	鰯味噌漬 焼き筍 蓮根金平 大根酢漬 Yellowtail miso marinade, grilled bamboo shoots, lotus root in sugar and soy sauce, pickled Japanese white
小鍋 Grilled Dish	丹波黒どりと丸大根のはりはり鍋 Hot Pot Style with Grilled "Tanba" Chicken and Japanese Radish
揚げ物 Deep Fried Dish	天婦羅盛り合わせ 白魚 海老 菜の花 茄子 カリフラワー Assorted of "Tempura" - white fish, shrimp, canola flower, eggplant, cauliflower
止碗 Miso Soup	赤味噌仕立て Red miso soup
食事 Rice	あさりの釜炊きご飯 Steamed rice with clam
香の物 Pickles	三種盛り 3 kinds of pickles
水菓子 Fruits	苺 せとか Strawberry, "Setoka" orange

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"

先附

Appetizers

ずわい蟹と雲子 生姜ジュレかけ 筍 若布 いくら

Snow crab and cod soft roe with ginger jelly, bamboo shoot, brown seaweed, salmon roe

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 鶯豆腐 梅人参 うるい 柚子

Green peas tofu, carrot, "Urui" Edible hosta, "Yuzu" citrus in clear soup

造り八寸

Sashimi and Appetizers

三種盛り

3 kinds of sashimi

鰯紅梅煮 散らし福豆 筍木の芽 田楽 サーモン百合根

Simmered sardine with pickles plum, soy beans, grilled bamboo shoot with leaf buds, salmon and lily bulb

ずわい蟹の奉書巻き 河豚皮煮凝り 梅人参

Snow crab, jellied globe fish skin and carrot

温物

Braised Dish

高知県産の魚若菜蒸し 銀箔かけ 雲丹

Grilled today's fish and steamed young greens covered with starchy sauce, sea urchin

強い肴

Main Dish

牛肉ワイン煮 カリフラワーの餡

beef stew in wine, cauliflower covered with starchy sauce

酢の物

Pickled Dish

さごし小川巻き

Japanese spanish mackerel "Ogawa" roll

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

あさりの釜炊きご飯

Steamed rice with clam

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

苺 せとか キウイ

Strawberry, "Setoka" orange, 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