

絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

先 附

Appetizers

白米臯月寄せ いくら 旨出汁

Jellied rice paste with green peace puree and salmon roe covered with dried bonito broth

小鉢三種

Side Dish

大阪産しろ菜お浸し 系かつお

Boiled "Osaka" "Shirona" Chinese cabbage with soy sauce, shavings dried bonito

大阪産茄子揚げ煮 とろろ芋

Braised deep fried "Osaka" eggplant, grated yam

大阪産ほうれん草白和え 枸杞の実

"Osaka" spinach seasoned with mashed tofu, goji berry

お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of sashimi

煮 物

Braised Dish

鶏そぼろ餡かけ 大阪産小松菜 魚真丈和蘭煮 冬瓜 織人参

"Osaka" Japanese mustard spinach, braised deep fried fish dumpling in soy sauce, max gourd, shaved carrots and flavored ground chicken covered with starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

鰯味噌漬け 鮪しぐれ煮 ミントマト酢漬け

Grilled pickled spanish mackerel in miso, braised tuna in ginger sweetened soy sauce, pickled cherry toma

揚げ物

Deep Fried Dish

天婦羅盛り合わせ 泉州水なす 鱈 海老 椎茸 南京 青唐辛子

Assorted of "Tempura"-"Senshu" eggplant, sand borer, shrimp, "Shiitake" mushroom, pumpkin, green chili pepper

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

ばらすし 海老 穴子 烏賊 数の子 錦糸玉子 椎茸 胡麻

Bowl sushi, shrimp, conger eel, squid, herring roe, thinly sliced egg, "Shiitake" mushroom, sesame

水菓子

Fruits

フルーツあんみつ 苺 オレンジ キウイ パイナップル ナタデココ 小倉餡

"Fruit Anmitsu" with strawberries, orange, kiwi, pineapple, nata de coco and red bean paste

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

順才養老寄せ いくら 山葵 旨出汁

Water shield with grated yam, salmon roe and Japanese horseradish covered with dried bonito broth

椀 物

Clear Soup

魚つみれ 三つ葉 生姜

Fish dumpling, Japanese parsley, ginger

お造り

Sashimi

初鰹叩き 薬味 塩 ぽん酢

Seared bonito, condiments, salt, ponzu sauce

温 物

Braised Dish

豚の柔らか煮 じゃが芋 餡かけ 織牛蒡 ミニベビーリーフ

Tender braised pork, potato covered with starchy sauce, shaved burdock root, mini baby leaf

焼き物

Grilled Dish

鰯味噌漬け 鮪しぐれ煮 ミニトマト酢漬け

Grilled pickled spanish mackerel in miso, braised tuna in ginger and sweetened soy sauce, pickled cherry tomato

揚げ物

Deep Fried Dish

天婦羅盛り合わせ 鱈 海老 泉州水なす 椎茸 南京 青唐辛子

Assorted of "Tempura"- "Senshu" eggplant, sand borer, shrimp, "Shiitake" mushroom, pumpkin, green chili pepper

止 碗

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

桜海老ご飯

Steamed rice with "Sakura" shrimp

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

メロン オレンジ

Melon and 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

順才養老寄せ 海老 いくら 山葵 旨出汁

Water shield with grated yam, shrimp, salmon roe and Japanese horseradish covered with dried bonito broth

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 雲丹豆腐 絹さや とろろ昆布

Tofu with sea urchin, snow peas and shaved kelp in clear soup

造り八寸

Sashimi and Appetizers

三種盛り

3 kinds of sashimi

鰯の棒すし 水なす生ハム巻き 数の子 新生姜 鱈甲煮

Horse mackerel stick sushi, eggplant wrapped with prosciutto, herring roe, braised ginger "Bekkoni"

ヤングコーン肉巻き 丸十レモン煮 揚げ空豆

Young corn wrapped with meat, simmered sweet potato in lemon sauce, deep fried broad beans

温 物

Braised Dish

高知県産の魚 酒蒸し 椎茸 白葱 豆腐 三つ葉 ぽん酢

Steamed "Kochi" fish with Japanese sake, "Shiitake" mushroom, white onion, tofu, Japanese parsley, ponzu sauce

揚げ物

Deep Fried Dish

泉州水なす挟み揚げ 鰻 パプリカ もみ海苔 鱈甲 餡かけ

Deep fried eel sandwiched in "Senshu" eggplant, bell pepper, seaweed covered with dark soy sauce and starchy sauce

酢の物

Pickled Dish

炙り蛸 オクラ 春キャベツ 胡瓜 酢味噌

Pickled seared octopus, okra, cabbage, cucumber and vinegar miso

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

桜海老ご飯

Steamed rice with "Sakura" shrimp

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

メロン オレンジ

Melon and 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.

¥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