

絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

先 附

Appetizers

茄子豆腐 いくら 花茗荷 露生姜 旨出汁

Eggplant tofu with salmon roe, Japanese ginger and squeezed ginger covered with dried bonito broth

お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of sashimi

鉢 肴

Assorted Dish

鯛葱味噌焼き もろこ甘露煮 出汁巻き 河豚皮煮凝り 零余子真丈 栗蜜煮 セロリ一金平

Grilled sea bream with leek miso, simmered "Moroko" fish in sweet soy sauce, rolled omelet, jellied pufferfish skin simmered in savory broth, propagule dumpling, simmered chestnuts in syrup, fried celery in sweet soy sauce

煮 物

Braised Dish

燕 小芋 南京 エリンギ 紅葉麩 青梗菜

Braised turnip, baby taro, pumpkin, "Eringi" mushroom, wheat bran and bok choy

揚げ物

Deep Fried Dish

天婦羅盛り合わせ 海老 穴子 椎茸 ふなしめじ 青唐辛子

Assorted of "Tempura"- shrimp, conger eel, "Shiitake" mushroom, "Buna Shimeji" mushroom and green chili pepper

強 肴

Main Dish

和風ローストビーフ

Japanese - style roast beef

小 鉢

Side Dish

菊菜お浸し(菊花 平茸 花茗荷 いくら)

Blanched crown daisy in broth (chrysanthemum, oyster mushroom, Japanese ginger, salmon roe)

蒸し物

Steamed Dish

海老芋羽二重蒸し 菊花餡かけ

Steamed egg custard with "Ebiimo" taro covered with chrysanthemum starchy sauce

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

五目ご飯(鶏 椎茸 人参 牛蒡 蒟蒻)

Seasoned rice with mixed vegetables and meet (chicken, "Shiitake" mushroom, carrot, burdock root, konjac)

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

柿

Persimmon

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

茄子豆腐 いくら 花茗荷 露生姜 旨出汁

Eggplant tofu with salmon roe, Japanese ginger and squeezed ginger covered with dried bonito broth

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て あさり真丈 青梗菜 酢橘

Fish dumpling with little neck clam, bok choy, "Sudachi" citrus in clear soup

お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of sashimi

温 物

Warm Dish

鱧衣揚げ ずわい蟹 餡かけ 蕪 椎茸 三つ葉 生姜

Deep fried pike conger with turnip, "Shiitake" mushroom, Japanese parsley and ginger covered with snow crab starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

秋刀魚 葱味噌焼き セロリー金平 キウイ酢漬け

Grilled pacific saury with leek miso, stir fried celery in sweet soy sauce, pickled kiwi

強 肴

Main Dish

魚真丈 茄子包み シャンピニオンソース

Fish dumpling wrapped with eggplant covered with champignon sauce

酢の物

Vinegared Dish

菊花美味酢ジュレかけ 大黒占地 あわび茸 エリンギ 舞茸

Pickled "Daikoku Shimeji" mushroom, "Awabitake" mushroom, "Eringi" mushroom and "Maitake" mushroom covered with bonito broth vinegar jelly and chrysanthemum

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

栗ご飯

Steamed rice with chestnut

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

柿 林檎

Persimmon and 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 附

Appetizers

ずわい蟹と菊菜お浸し(菊花 平茸 花茗荷 いくら)

Blanched snow crab and crown daisy in broth
(chrysanthemum, oyster mushroom, Japanese ginger, salmon roe)

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 茄子豆腐 青梗菜 酢橘

Eggplant tofu, bok choy, "Sudachi" citrus in clear soup

造り八寸

Sashimi and Side Dish

四種盛り

4 kinds of sashimi

子持ち鮎甘露煮 穴子八幡巻き 零余子真丈 柿玉子

Simmered sweetfish with roe in sweet soy sauce, grilled conger eel wrapped with burdock root, propagule dumpling, pickled egg yolk in miso

銀杏松葉刺し 栗蜜煮 河豚皮煮凝り

deep fried ginkgo, simmered chestnut in syrup, jellied pufferfish skin simmered in savory broth

焼き物

Grilled Dish

銀鱈味噌漬け セロリー金平 キウイ酢漬け

Grilled sablefish with miso, stir fried celery in sweet soy sauce, pickled kiwi

温 物

Warm Dish

鱧衣揚げ ずわい蟹餡かけ 蕪 椎茸 三つ葉 生姜

Deep fried pike conger with turnip, "Shiitake" mushroom, Japanese parsley and ginger covered with snow crab starchy sauce

酢の物

Vinegared Dish

サーモンと大根の博多 袱紗胡瓜 菊花美味酢ジュレ

Pickled salmon and radish "Hakata" style and cucumber covered with bonito broth vinegar jelly and chrysanthemum flowers

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

鰻ご飯

Steamed rice with eel

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

柿 林檎

Persimmon and 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.

¥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