

絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

先附

Appetizers

筍豆腐 美味ジュレかけ 絹さや

Bamboo shoot tofu covered with dried bonito broth jelly, snow peas

お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of sashimi

鉢

Assorted Dish

出汁巻き 白魚桜花揚げ 蛸烏賊 河豚皮煮凝り うるい胡麻お浸し

Japanese rolled omelet, deep fried icefish with cherry blossoms, jellied pufferfish skin in savory broth, blanched edible Hosta shoots dressed with sesame sauce

焼き物

Grilled Dish

鱈味噌焼き 空豆 キウイ酢漬け

Grilled spanish mackerel with butterbur miso, broad bean, pickled kiwi

煮物

Simmered Dish

鴨つみれ 蕪 蓬麩 椎茸 花卉人参 美味餡かけ

Simmered duck dumpling, turnip, mugwort wheat gluten, "Shiitake" mushroom and carrot covered with dried bonito broth starchy sauce

揚げ物

Deep Fried Dish

穴子 海老 椎茸 南京 青唐辛子

Assorted of tempura - conger eel, shrimp, "Shiitake" mushroom, pumpkin, green chili pepper

強肴

Main Dish

鶏肉ロースト粒マスタードソース

Roasted chicken with whole grain mustard sauce

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

ちらし寿司 (鮪 烏賊 穴子 海老)

Bowl sushi (tuna, squid, conger eel, shrimp)

水菓子

Fruits

苺 オレンジ

Strawberry 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.

¥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

筍豆腐 美味ジュレかけ 海老 絹さや

Bamboo shoot tofu covered with dried bonito broth jelly, shrimp, snow peas

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 桜鯛葛打ち ミニアスパラガス 木の芽

"Sakura" sea bream coated with kuzu starch, baby asparagus and leaf buds in clear soup

お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of sashimi

温物

Simmered Dish

鴨つみれ 蕪 蓬麩 椎茸 花卉人参 美味餡かけ

Simmered duck dumpling, turnip, mugwort wheat gluten, "Shiitake" mushroom and carrot covered with dried bonito broth starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

鯖落味噌焼き 空豆 キウイ酢漬け

Grilled spanish mackerel with butterbur miso, broad bean, pickled kiwi

揚げ物

Deep Fried Dish

穴子アスパラ巻き 白魚桜花揚げ 菜の花 桜麩

Asparagus wrapped with conger eel, deep fried icefish with cherry blossoms, canola flower and "Sakura" wheat gluten

酢の物

Vinegared Dish

炙り貝柱 酢味噌 水雲 イタリアンパセリ

Seared scallop with vinegared miso, "Mozuku" seaweed, Italian parsley

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

苺 メロン オレンジ

Strawberry, 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

筍豆腐 美味ジュレかけ 海老 絹さや

Bamboo shoot tofu covered with dried bonito broth jelly, shrimp, snow peas

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 桜鯛葛打ち ミニアスパラガス 木の芽

"Sakura" sea bream coated with kuzu starch, baby asparagus and leaf buds in clear soup

造り八寸

Sashimi and Side Dish

四種盛り合わせ

4 kinds of sashimi

穴子小袖寿司 桜餅 白魚桜花揚げ 河豚皮の煮凝り

Conger eel sushi, "Sakura" mochi, deep fried icefish with cherry blossoms, jellied pufferfish skin in savory broth

蛍烏賊 花卉百合根 落金平 うるい胡麻お浸し

Firefly squid, lily bulb, stir fried butterbur in sweet soy sauce, blanched edible Hosta shoots dressed with sesame sauce

温物

Simmered Dish

鴨つみれ 春菜蒸し 花卉人参 美味餡かけ

Steamed spring vegetables with simmered duck dumpling and carrot covered with dried bonito broth starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

鰯チーズ包み焼き 空豆 キウイ酢漬け

Grilled spanish mackerel wrapped with cheese, broad bean, pickled kiwi

酢の物

Pickled Dish

稚鮎南蛮漬け 水雲

Deep fried sweetfish in vinegar sauce, "Mozuku" seaweed

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

マンゴー 苺

Mango and strawberry

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