

# 絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

## 先附

Appetizers

## 蓬豆腐 海老 いくら 旨出汁

Mugwort tofu covered with dried bonito broth, shrimp, salmon roe

## お造り

Sashimi

## 三種盛り

3 kinds of sashimi

## 小鉢

Assorted Dish

## 五月雨和え 水雲 明日葉と木耳白和え

Carrot, "Shiitake" mushroom and leaf buds dressed with grated "daikon" radish, "Mozuku" seaweed, "Ashitaba" Japanese parsley and wood ear mushroom dressed with tofu

## 焼き物

Grilled Dish

## 鯖味噌漬け 新生姜鱈甲煮 キャベツ酢漬け 出汁巻き 蓬麩チーズ焼き

Grilled spanish mackerel with miso, braised ginger in sweet soy glaze, pickled cabbage, Japanese rolled omelet, grilled mugwort wheat gluten with cheese

## 強肴

Main Dish

## 牛肉一口ステーキ シャンピニオンソース

Bite-sized beef steak covered with champignon sauce

## 揚げ物

Deep Fried Dish

## 穴子 海老 グリーンアスパラガス 南京

Assorted of tempura - conger eel, shrimp, green asparagus, pumpkin

## 蒸し物

Steamed Dish

## 桜海老の羽二重蒸し 銀餡かけ

Steamed egg custard with "Sakura" shrimp covered with starchy sauce

## 止椀

Miso Soup

## 赤味噌仕立て

Red miso soup

## 食事

Rice

## 魚そぼろご飯

Steamed rice with flaked fish

## 香の物

Pickles

## 三種盛り

3 kinds of pickles

## 水菓子

Fruits

## フルーツあんみつ 苺 メロン オレンジ キウイ パイナップル ナタデココ

"Fruit Anmitsu" with strawberry, melon, orange, kiwi, pineapple and nata de coco

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

蓬豆腐 海老 いくら 旨出汁

Mugwort tofu covered with dried bonito broth, shrimp, salmon roe

### 椀物

Clear Soup

清汁仕立て 炙り福子 三色吹き流し 木の芽

Seared juvenile sea bass, "daikon" radish, carrot, snow peas and leaf bud in clear soup

### お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of sashimi

### 温物

Braised Dish

泉州産水なす 鶏そぼろ餡かけ 椎茸 南京 三度豆

"Senshu" eggplant, "Shiitake" mushroom, pumpkin and green beans covered with minced chicken starchy sauce

### 焼き物

Grilled Dish

稚鮎塩焼き 蓬麩チーズ焼き キャベツ酢漬け

Grilled sweetfish with salt, grilled mugwort wheat gluten with cheese, pickled cabbage

### 揚げ物

Deep Fried Dish

蓮根蛇籠揚げ 海老 鰻 サーモン 赤万願寺唐辛子

Assorted of tempura rolled with lotus root - shrimp, eel, salmon, Japanese sweet pepper

### 酢の物

Vinegar Dish

かつお叩き 薬味 ぽん酢

Seared bonito, condiment, ponzu sauce

### 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 アメリカンチェリー

Melon and cherry

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 旨出汁 Water shield with grated yam covered with dried bonito broth, shrimp, salmon roe
椀物 Clear Soup	清汁仕立て アスパラガス豆腐 三色吹き流し 木の芽 Asparagus tofu, "daikon" radish, carrot, snow peas and leaf bud in clear soup
造り八寸 Sashimi and Side Dish	四種盛り合わせ 4 kinds of sashimi 鱈の押し寿司 柏の葉包み 合鴨ロースアスパラ巻き 抹茶羹 Horse mackerel sushi wrapped with "Kashiwa" leaf, asparagus wrapped with duck loin, matcha agar jelly with red beans paste 新生姜 鱈甲煮 螢烏賊 山椒煮 明太子チーズ 桜桃見立て 水雲 braised ginger in sweet soy glaze, braised firefly squid with Japanese pepper, spicy cod roe with cheese, "Mozuku" seaweed
温物 Braised Dish	泉州産水なすと鰻 三度豆 鱈甲 木の芽 Braised "Senshu" eggplant, eel, green beans and leaf bud covered with sweet soy starchy sauce
焼き物 Grilled Dish	高知県産の魚 柚庵焼き 浸し Grilled Kochi fish marinated in soy sauce with "Yuzu" citrus
揚げ物 Deep Fried Dish	穴子一本揚げ たっぷりのお葱で Deep fried conger eel and green onion
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	枇杷 メロン アメリカンチェリー Loquat, melon and cherry

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