

絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

先附

Appetizers

水無月白米寄せ 陸蓮根 小豆 パプリカ 美味出汁

Jellied rice paste with green peace covered with dried bonito broth, okra, red beans, bell pepper

お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of sashimi

小鉢

Assorted Dish

つるむらさきお浸し 茄子和蘭煮 養老かけ 鱧ざく

Blanched Malabar spinach with soy sauce, deep fried eggplant simmered in dashi soy broth covered with grated yam, pike conger and cucumber with vinegar dressing

焼き物

Grilled Dish

鱸梅照り焼き 玉蜀黍カステラ ミニトマト酢漬け 丸十レモン煮 山桃水仙

Grilled sea bass with plum and teriyaki sauce, corn castella, pickled cherry tomatoes, simmered sweet potato with lemon, bayberry

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

鱧の天婦羅 茄子 万願寺唐辛子

Assorted of tempura - pike conger, eggplant, Japanese sweet pepper

蒸し物

Steamed Dish

葛豆腐の羽二重蒸し銀餡かけ

Steamed egg custard with kudzu tofu covered with starchy sauce

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

伊賀米こしひかり 牛肉しぐれ煮

"Iga" Koshihikari rice, beef and ginger simmered in sweet soy sauce

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

メロン 西瓜

Melon and watermelon

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	枝豆腐 海老 いくら 美味ジュレ Edamame tofu covered with dried bonito broth jelly, shrimp, salmon roe
椀物 Clear Soup	清汁仕立て 水無月真丈 鱧 順才 梅肉 Minced fish dumpling, pike conger, water shield and plum sauce in clear soup
お造り Sashimi	三種盛り 3 kinds of sashimi
温物 Braised Dish	鱈甲餡かけ 豚柔らか煮 水なす 小芋 冬瓜 絹さや Braised pork, eggplant, baby taro, wax gourd and snow peas covered with dark soy starchy sauce
焼き物 Grilled Dish	鱈梅照り焼き 玉蜀黍カステラ ヤングコーン ミニトマト酢漬け Grilled sea bass with plum and teriyaki sauce, corn castella, baby corn, pickled cherry tomato
揚げ物 Deep Fried Dish	鱧の天婦羅 茄子 万願寺唐辛子 Assorted of tempura - pike conger, eggplant, Japanese sweet pepper
酢の物 Vinegared Dish	鰻 蓮芋 花茗荷 土佐酢 Eel, taro stem, Japanese ginger, tosa vinegar
止椀 Miso Soup	赤味噌仕立て Red miso soup
食事 Rice	鮎ご飯 Steamed rice with sweetfish 小麦が含まれています Including Wheat 追加料金にて「握り寿司5種盛り合わせ」に変更できます。(+¥1,500) Available to change to 5 kinds of sushi (+1,500)
香の物 Pickles	三種盛り 3 kinds of pickles
水菓子 Fruits	メロン 西瓜 Melon and watermelon

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

枝豆腐 海老 いくら 美味ジュレ

Edamame tofu covered with dried bonito broth jelly, shrimp, salmon roe

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 水無月真丈 鱧 順才 梅肉

Minced fish dumpling, pike conger, water shield and plum sauce in clear soup

造り八寸

Sashimi and Side Dish

四種盛り合わせ

4 kinds of sashimi

炙り鮎小袖寿司 笹の葉包み 山桃水仙 丸十レモン煮

Seared sweetfish sushi wrapped in bamboo leaf, bayberry, simmered sweet potato with lemon

玉蜀黍カステラ 鱧の子煮凝り ズッキーニ雷干し明太子和え

corn castella, jellied pike conger roe in savory broth, lightly dried zucchini dressed with spicy cod roe

温物

Braised Dish

鰻巻 織巻き 鱈甲 餡かけ

Rolled eel stuffed with "Shiitake" mushroom and carrot

covered with dark soy starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

高知県産の魚味噌漬け ヤングコーン ミニトマト酢漬け

Grilled "Kochi" fish with miso, baby corn, pickled cherry tomato

揚げ物

Deep Fried Dish

鱧の天婦羅 茄子 万願寺唐辛子

Assorted of tempura - pike conger, eggplant, Japanese sweet pepper

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

蛸ご飯

Steamed rice with octopus

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

メロン さくらんぼ

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