

# 絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

## 先 附

Appetizers

## 胡桃豆腐 萩見立て 小豆 枝豆 南京 枸杞の実 美味ジュレ

Walnut tofu with red beans, "Edamame" beans, pumpkin  
and goji berry covered with dried bonito broth jelly

## お造り

Sashimi

## 三種盛り

3 kinds of sashimi

## 小 鉢3種

Assorted Dish

## ・ 秋の幸 胡桃白和え 銀杏 栗 柿 食菊 占地茸 菊菜

Tossed tofu walnut, ginkgo, chestnut, Japanese persimmon,  
crown daisy, shimeji mushroom and chrysanthemum

## ・ 子持ち鮎甘露煮 南京カステラ

Simmered sweetfish in sweet soy sauce and pumpkin castella

## ・ 鰻ざく

Eel and cucumber salad

## 焼き物

Grilled Dish

## サーモン柚庵焼き かつお胡桃 菊花大根

Salmon in soy sauce with "Yuzu" citrus flavor, bonito flakes with walnut and Japanese radish

## 温物

Warm Dish

## 魚つみれ 茸餡かけ 冬瓜 紅葉麩

Fish dumpling covered with mushroom starchy sauce, wax gourd, wheat bran

## 揚げ物

Deep Fried Dish

## 里芋コロッケ 南京 茄子 椎茸 青唐辛子

Taro croquette, pumpkin, eggplant, shiitake mushrooms and chili pepper

## 蒸し物

Steamed Dish

## 葛豆腐の羽二重蒸し銀餡かけ

Kudzu tofu steamed egg custard covered with starchy sauce

## 味噌碗

Miso Soup

## 赤味噌仕立て

Red miso soup

## 食事

Rice

## 栗ご飯 三種盛り

Steamed rice with chestnut and 3 kinds of pickles

## 水菓子

Fruits

## 梨

Japanese pear

|        |            |      |        |       |           |     |      |        |
|--------|------------|------|--------|-------|-----------|-----|------|--------|
| 海老     | カシュー       | 蟹    | くるみ    | 小麦    | そば        | 卵   | 乳    | 落花生    |
| Shrimp | Cashewnuts | Crab | Walnut | Wheat | Buckwheat | Egg | Milk | 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

秋の幸 胡桃白和え 銀杏 栗 柿 食菊 占地茸 菊菜 いくら

Tossed tofu walnut, ginkgo, chestnut, Japanese persimmon, crown daisy, shimeji mushroom, chrysanthemum and salmon roe

### 椀 物

Soup

清汁仕立て 萩真丈 (枝豆 銀杏 椎茸 人参 南京) 針茗荷

Steamed fish dumpling in clear soup  
("Edamame" beans, ginkgo, "Shiitake" mushroom, carrot and pumpkin ) Japanese ginger

### お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of sashimi

### 焼き物

Grilled Dish

秋刀魚 柚庵焼き かつお胡桃 菊花大根

Saury in soy sauce with "Yuzu" citrus flavor, bonito flakes with walnut and Japanese radish

### 小 鍋

Hot Pot Dish

ねぎま鍋 鮪つみれ 焼き白葱 椎茸 紅葉麩 榎木茸 豆腐 三つ葉

Tuna dumpling, grilled leek, "Shiitake" mushroom, wheat bran, "Enoki" mushroom, tofu and Japanese parsley

### 揚げ物

Deep Fried Dish

里芋天婦羅 茸餡かけ 忍び生姜

Taro tempura covered with mushroom starchy sauce and ginger

### 酢の物

Vinegar Dish

鱧落とし 若布 胡瓜 酢味噌

Parboiled pike conger, brown seaweed, cucumber and miso-vinegar dressing

### 止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

### 食 事

Rice

栗ご飯

Steamed rice with chestnut

追加料金にて「にぎり寿司五種盛り合わせ」に変更できます。(＋¥1,500)

Available to change to 5 kinds of sushi (+1,500)

えび、小麦、卵、乳を使用しております Including Shrimp, Wheat, Egg and Milk

### 香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

### 水菓子

Fruits

マスカット 梨

muscat grape and Japanese pear

|        |            |      |        |       |           |     |      |        |
|--------|------------|------|--------|-------|-----------|-----|------|--------|
| 海老     | カシュー       | 蟹    | くるみ    | 小麦    | そば        | 卵   | 乳    | 落花生    |
| Shrimp | Cashewnuts | Crab | Walnut | Wheat | Buckwheat | Egg | Milk | 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

胡桃豆腐 萩見立て いくら 小豆 枝豆 南京 枸杞の実 美味ジュレ

Walnut tofu salmon roe, red beans, "Edamame" beans, pumpkin and goji berry covered with dried bonito broth jelly

### 椀 物

Soup

清汁仕立て 鱧 松茸 龍昆布 芽葱 酢だち

Pike conger, "Matsutake" mushroom, kelp, micro chives and "Sudachi" citrus 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 かつお胡桃 子持ち鮎甘露煮 満月白玉

Conger eel sushi, bonito flakes with walnut

simmered sweetfish in sweet soy sauce and "Shiratama" rice dumpling

大黒占地雲丹焼き 南京カステラ 生ハム年輪巻き

Grilled "Shimeji" with sea urchin, pumpkin castella and dry-cured ham roll

### 焼き物

Grilled Dish

高知県産の魚 味噌漬け 甘長唐辛子 菊花大根

"Kochi" fish with miso, sweet chili peppers and Japanese radish

### 揚げ物

Deep Fried Dish

里芋天婦羅 茸餡かけ 忍び生姜

Taro tempura covered with mushroom starchy sauce and ginger

### 酢の物

Vinegar Dish

ずわい蟹錦糸巻き 胡瓜 花茗荷 生姜酢

Snow crab wrapped in "Kinshi"egg, cucumber, Japanese ginger and ginger vinegar

### 止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

### 食 事

Rice

松茸ご飯

Steamed rice with "Matsutake" mushroom

### 香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

### 水菓子

Fruits

マスカット ナガノパープル 梨

Muscat grapes, "Nagano" purple grapes, and Japanese pear

|        |      |      |        |       |           |     |      |        |
|--------|------|------|--------|-------|-----------|-----|------|--------|
| 海老     | カシュー | 蟹    | くるみ    | 小麦    | そば        | 卵   | 乳    | 落花生    |
| Shrimp | ナッツ  | Crab | Walnut | Wheat | Buckwheat | Egg | Milk | 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