

絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

先 附

Appetizers

栗豆腐 萩見立て 海老 枝豆 小豆 南京 旨出汁ジュレ

Chestnut tofu, shrimp, "Edamame" soy beans,
"Azuki" beans and pumpkin covered with dried bonito broth jelly

お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of sashimi

鉢

Assorted Dish

銀鱈味噌漬け 石垣零余子 大黒占地有馬煮 銀杏 茄子田楽 出汁巻き

Sablefish with miso, minced fish dumping and propagul, braised "Daikoku shimeji" mushrooms
with Japanese pepper ginkgo, grilled eggplant with miso and Japanese rolled omelette

煮 物

Braised Dish

小芋 椎茸 ほうれん草 南京 粟麩

Small taro, "Shiitake" mushrooms, spinach, pumpkin and millet wheat bran

揚げ物

Deep Fried Dish

海老 穴子 エリンギ茸 青唐辛子

Shrimp, conger eel, king oyster mushroom and green chili pepper

強い肴

Main Dish

和風ローストビーフ冷製仕立て ブロッコリー トマト 粒入りマスタード

Japanese-style chilled roast beef, broccoli, tomato and whole-grain mustard

小 鉢

Side Dish

烏賊と胡瓜の酢の物

Vinegared squid and cucumber

蒸し物

Steamed Dish

羽二重蒸し銀餡かけ 魚つみれ 三つ葉

Steamed egg custard covered with starchy sauce, fish dumplings and Japanese parsley

味噌椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

鶏ときのご飯

Steamed rice with chicken and mushrooms

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

○

カシュー
ナッツ

Cashewnuts

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.

¥6,800

※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

栗豆腐 萩見立て 海老 枝豆 小豆 南京 旨出汁ジュレ

Chestnut tofu, shrimp, "Edamame" soy beans,
"Azuki" beans and pumpkin covered with dried bonito broth jelly

椀 物

Soup

清汁仕立て あさり真丈 針茗荷 酢だち

Clam dumpling in clear soup, Japanese ginger and "Sudachi" citrus

お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of sashimi

温 物

Braised Dish

合鴨治部煮 小芋 椎茸 ほうれん草 南京 粟麩 山葵

Jibu-style simmered duck, small taro, "Shiitake" mushrooms,
spinach, pumpkin, millet wheat bran and Japanese horseradish

焼き物

Grilled Dish

銀鱈味噌漬け 蓮根金平 蕪酢漬け

Sablefish with miso, lotus root simmered in sweet soy sauce and pickled turnip

揚げ物

Deep Fried Dish

きのこ天婦羅 大黒占地 あわび茸 エリンギ茸 榎木茸

Assorted of "Tempura" with mushroom- "Daikoku Shimeji" mushroom, abalone mushroom
king oyster mushroom and "Enoki" mushroom

酢の物

Vinegar Dish

秋刀魚菊花和え 紅心大根 胡瓜 土佐酢

Marinated saury with crown daisy, red heart radish and cucumber "Tosa" vinegar

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

鮭ご飯

Steamed rice with salmon

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

○

カシュー

ナッツ

Cashewnuts

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

茄子豆腐 いくら 白髪葱 胡瓜 旨出汁

Eggplant tofu, salmon roe, white onion, cucumber covered with dried bonito broth

椀替わり

Soup

松茸土瓶蒸し 鱧 海老 百合根 銀杏 三つ葉

Steamed "Matsutake" mushroom in clay pot, pike conger, shrimp, lily bulb, ginkgo and Japanese parsley

造り八寸

Sashimi and Side Dish

四種盛り合わせ

4 kinds of sashimi

鯖小袖寿司 鱧の子柳川寄せ 石垣零余子 柿チーズ

Mackerel sushi, pike conger roe, minced fish dumping and propagul, persimmon with cheese

大黒占地有馬煮 銀杏 茄子田楽 牛肉しぐれ煮

"Daikoku shimeji" mushrooms with Japanese pepper, ginkgo, grilled eggplant with miso, simmered beef with sweet soy sauce and ginger

温 物

Braised Dish

ずわい蟹の餡かけ 甘鯛 里芋 あわび茸 かもじ葱

Tilefish, taro, king oyster mushroom and green onion covered with snow crab starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

銀鱈味噌漬け 蓮根金平 蕪酢漬け

Sablefish with miso, lotus root simmered in sweet soy sauce, pickled turnip

酢の物

Vinegar Dish

秋刀魚菊花和え 紅心大根 胡瓜 土佐酢

Marinated saury with crown daisy, red heart radish, cucumber and "Tosa" vinegar

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

鮭ご飯

Steamed rice with salmon

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

柿 林檎 洋梨

Persimmon, apple and 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.

¥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