

舞 Lunch “MAI”

先附 Appetizer

玉蜀黍ムース 金山寺味噌

Corn mousse with Japanese kinzanji-sweet miso

御椀 Soup

火取りかます

Clear soup with grilled barracuda

長杉板 Seasonal delicacies

和え物 海老と海ぶどう ちり酢掛け

Shrimp and sea grapes with mild vinegar

造り 本日のおすすめ二種盛り Two kinds of Sashimi

小鉢 冷製万願寺摺り流し 素麺仕立て

Cold potage soup with Japanese sweet pepper and somen-noodles

炊き合わせ 唐柿饅頭 鶏そぼろと夏野菜餡

Simmered tomato dumpling and chopped chicken with seasonal vegetables thick sauce

主菜 Main Dish

魚料理: 鱸の酒蒸し

Steamed Japanese sea bass and seasonal vegetables

肉料理: 豚フィレ利休揚げ 利休ソース

鶏胸梅紫蘇揚げ 夏野菜香味だれ

Fried pork with sesame sauce

Plum-flavored fried chicken with seasonal vegetables sauce

天婦羅: 海の幸三種 山の幸五種

Assorted Tempura with three kinds of seafood and five kinds of vegetables

*上記より一品お選びください。 *Please select your main course from above stated

御飯 Rice

白米(国産米) 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice, Miso soup and pickled Japanese vegetables

甘味 Dessert

¥7,400

表示料金には税金・サービス料が含まれます。 Price inclusive of taxes and service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager..

昼会席 禅 Lunch Kaiseki “ZEN”

先附 Appetizer

玉蜀黍ムース 金山寺味噌

Corn mousse with Japanese kinzanji-sweet miso

御椀 Soup

火取りかます

Clear soup with grilled barracuda

造り Sashimi

本日のおすすめ三種盛り

Three kinds of Sashimi

焼物 Grilled Dish

鯖燻し焼き

Grilled mackerel with Japanese sweet pepper thick sauce

強肴 Seasonal Dish

やまゆり豚柔らか煮 夏野菜香味だれ

Boiled pork with seasonal vegetables sauce

食事 Rice

鶏そぼろと干し唐柿釜炊き御飯

留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice with chopped chicken and dried tomato

Miso soup and pickled Japanese vegetables

甘味 Dessert

¥8,900

表示料金には税金・サービス料が含まれます。 Price inclusive of taxes and service charge.
食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。
If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager..