

平日限定 Weekdays only

箱弁当 菴 Bento box "AN"

先附 Appetizer

アメリトマト土佐煮 供地ワインジュレ 刻み生ハム 花穂 彩芽野菜 粒マスタード
Simmered tomatoes, wine jelly, dry-cured ham, Japanese vegetables and grained mustard

上段 Seasonal delicacies

鱸油焼 刻み大葉 振り袖子 汲み上げ湯葉 花山葵大まり漬け和え
ローストビーフ手毬寿司 ちり酢卸し・酢橘 袱紗玉子 陸蓮根 烏賊酒盗和え
玉蜀黍薄衣揚げバター醤油掛け 虫花果レモン蒸し 酢蓮根杏漬け
Grilled seabass with Japanese herb and yuzu, soy skin with pickled wasabi stem
Roasted beef sushi with radish sauce and citrus, Japanese vegetable omelette
Okra with salted squid guts sauce, deep-fried corn with butter soy sauce
Lemon steamed fig and pickled lotus root with apricot

弁当 Bento box

造り 鱧湯引きサラダ仕立て

茗荷 胡瓜 紫芽 レタス 万能葱 刻みカリカリ梅 梅肉ドレッシング

Pike conger sashimi salad with plum dressing
Myoga, cucumber, cabbage and scallions

煮物 枝豆饅頭と茄子和蘭煮 海老そばろ生姜餡掛け 叩き枝豆、枸杞の実

Simmered edamame dumpling with eggplant
Thick minced shrimp and ginger sauce chopped edamame

揚物 穴子と蓮根 三つ葉の掻き揚げ 甘醤油卸し

Deep-fried conger eel and lotus root, and mitsuba parsley with sweet soy sauce

強肴 炙り鶏と壬生菜浸し 薄揚げ 姫唐柿 とろろ芋 生胡椒

Grilled chicken with potherb mustard
Fried tofu, fresh tomatoes, Chinese yam and black pepper

御飯 Rice

白米御飯 雑魚有馬煮 留碗 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice, dried baby sardine, miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

¥6,500

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.

食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。

Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

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.

舞 Lunch “MAI”

先附 Appetizer

アメリマト土佐煮 供地ワインジュレ 刻み生ハム 花穂 彩芽野菜 粒マスタード
Simmered tomatoes, wine jelly, dry-cured ham, Japanese vegetables, grained mustard

御椀 Soup

鱸の潮仕立て 冬瓜 筈葱 豆腐 青・赤伏見唐辛子 口、生姜
Clear soup with seabass, winter melon, scallions, tofu, Japanese green and red pepper and ginger

彩り膳 Seasonal delicacies

酢の物 和牛ローストビーフ 長芋と胡瓜胡麻酢掛け 溶き山葵 万能葱
Roasted Wagyu beef, Chinese yam and cucumber with sesame vinegar sauce, wasabi and scallions

造り 本日のおすすめ二種盛り Two kinds of sashimi

小鉢 冷製玉蜀黍摺り流し 和風ポタージュ仕立て 塩昆布バター醤油 セルフイーユ
Japanese style cold corn soup, salted kelp with butter soy sauce and chervil

炊き合わせ 枝豆饅頭と茄子和蘭煮 海老そばろ生姜餡掛け 叩き枝豆 枸杞の実
Simmered edamame dumpling with eggplant, thick minced shrimp and ginger sauce, chopped edamame

主菜 Main dish

魚料理： 鱸の万願寺餡掛け

玉蜀黍 新丸十 蓮根 茄子 唐柿 陸蓮根 刻み大葉 筈打ち葱

Grilled seabass with thick manganji pepper sauce

Corn, sweet potatoes, lotus roots, eggplant, tomatoes, okra, Japanese herb and scallions

肉料理： 豚バラ肉とロース肉の冷しゃぶ 柑橘そば出汁

葛そうめん 陸蓮根 姫唐柿 椎茸 水菜 針葱 小葱 振り柚子

Pork belly and loin Japanese cold shabu-shabu and seasonal vegetables with citrus sauce

天婦羅： 海の幸三種 大地の恵五種

Assorted tempura (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 the above

御飯 Rice

白米 ゆかり 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice, yukari herb, miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

¥8,500

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.

食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。

Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

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

玉蜀黍玉子豆腐 海老 枝豆 セルフイーユ 揚げ玉蜀黍 美味出汁
Corn egg tofu, shrimp, edamame, herb, fried corn and dashi sauce

御椀 Soup

牡丹鱧 冬瓜 椎茸 鴨活葱 松葉独活 口、梅肉

Clear soup with pike conger, winter melon, shiitake mushrooms, scallions, asparagus and plum

造り Sashimi

青利烏賊 塩、酢橘/ 鰯そぎ造り 海苔醤油
鯛細造り 紫蘇柑橘ジュレ 芽物色々

Squid with salt and citrus/ horse mackerel sashimi with seaweed soy sauce
Seabream with shiso leaf and citrus jelly and Japanese herb

焼物 Grilled dish

太刀魚ずんだ焼き ローストビーフ手毬寿司 袱紗玉子
酢蓮根杏漬け 煮花果レモン蒸し

Grilled cutlass fish, roasted beef sushi, egg omelette,
Lemon steamed fig and pickled lotus root with apricot

強肴 Seasonal dish

やまゆり豚炭火焼き 二色ズッキーニ 姫唐柿 卸しだれ 小葱

Charcoal grilled Yamayuri pork, zucchini and tomatoes with radish sauce

食事 Rice

鯛とカリカリ梅と新生姜釜炊き御飯 刻み大葉 小葱
留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice with sardine, chopped plum, ginger, Japanese herb and scallions
Miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

¥10,000

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.
食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。
Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

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 凜 Lunch Kaiseki “RIN”

先附 Appetizer

アメリマト土佐煮 供地ワインジュレ 刻み生ハム 花穂 彩芽野菜 粒マスタード
Simmered tomatoes, wine jelly, dry-cured ham, Japanese vegetables and grained mustard

冷製茶碗蒸し Cold egg custard

海老 ズッキーニ 焼蒲鉾 玉蜀黍餡掛け 塩昆布バター醤油 枸杞の実
Steamed shrimp, zucchini, fish cake, thick corn sauce and salted kelp butter soy sauce

造り Sashimi

青利烏賊 塩、酢橘/ 鰯そぎ造り 海苔醤油
鯛細造り 紫蘇柑橘ジュレ 芽物色々
Squid with salt and citrus/ horse mackerel sashimi with seaweed soy sauce
Seabream with shiso leaf and citrus jelly and Japanese herb

海鮮料理 Seafood dish

焼魚: 鱸の万願寺餡掛け
玉蜀黍 新丸十 蓮根 茄子 唐柿 陸蓮根 刻み大葉 笹打ち葱
Fish: Grilled seabass with thick manganji pepper sauce
Corn, sweet potatoes, lotus roots, eggplant, tomatoes, okra, Japanese herb and scallions
または or
天婦羅: 海老二本 海鮮一種 野菜三種
Tempura: Assorted tempura (two prawns, one 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 the above

肉料理 Meat dish

サーロイン80g または ヒレ60g
Sirloin 80g or fillet 60g
*上記より一品お選びください。 *Please select your main course from the above

食事 Rice

握り鮓五貫 留椀
Five pieces of sushi and miso soup

甘味 Dessert

¥20,000

(数量限定)

(Limited quantity available)

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.
食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。
Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

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.