

平日限定 Weekdays Only

箱弁当 菴 Bento Box “AN”

先附 Appetizer

北寄貝 无花果 大根 胡瓜 彩芽野菜 いくら醤油漬け 針ラディッシュ 胡麻酢掛け
Surf clam, fig, daikon radish, cucumber, salmon roe marinated in soy sauce, sesame vinegar sauce

上段 Seasonal Delicacies

秋味柚香焼き 百合根雲丹射込み天婦羅 秋刀魚有馬煮
蓮根煎餅 出汁巻き玉子 栗甘露煮 新銀杏新挽揚げ 南京松風 菊花蕪甘酢漬け
Grilled salmon, lily roots and sea urchin tempura, simmered pacific saury with soy sauce
Lotus roots cracker, Japanese egg omelet, candied chestnut, fried ginkgo nut
Pumpkin with poppy seeds and pickled turnip

弁当 Bento Box

造り 戻り鰹サラダ仕立て
玉葱 水菜 茗荷 花穂 レモンドレッシング
Bonito sashimi, onion, mizuna leaves, myoga, scallion with lemon dressing

煮物 菊菜饅頭 牛そぼろ餡掛け 里芋 菊菜 人参
Simmered crown daisy dumpling, taro potato, carrot with thick minced beef sauce

揚げ物 丸十と茸 三つ葉の掻き揚げ 酢橘 塩
Deep-fried sweet potatoes, mushrooms and Japanese parsley with Japanese citrus and salt

強肴 しろ菜と豚炒り浸し 薄揚げ 榎木 椎茸 糸賀喜
Steamed Chinese cabbage and pork with deep fried tofu and mushrooms

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 with simmered baby sardine
Miso soup and pickled Japanese vegetables

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.



Lunch “MAI”

先附 Appetizer

北寄貝 蕪花果 大根 胡瓜 彩芽野菜 いくら醤油漬け 針ラディッシュ 胡麻酢掛け

Surf clam, fig, daikon radish, cucumber, salmon roe marinated in soy sauce, sesame vinegar sauce

御椀 Soup

地鶏と冬瓜スープ椀 椎茸 焼き茄子 茗荷 芽葱 口、生姜

Clear soup with chicken, winter melon, shiitake mushrooms

Grilled eggplant, myoga, scallion and ginger

彩り膳 Seasonal Delicacies

酢の物 燻製信州サーモン 長芋 舞茸 伏見唐辛子 甘酢蓮根 黄味酢

Smoked Shinshu salmon, yam, maitake mushrooms, pepper pickled lotus roots with egg yolk sauce

造り 本日のおすすめ二種盛り Two kinds of sashimi

小鉢 栗南瓜摺り流し ポタージュ仕立て 生クリーム

Seasonal pumpkin creamy soup

炊き合わせ 菊菜饅頭 牛そばろ餡掛け 里芋 菊菜 人参

Simmered crown daisy dumpling with thick minced beef sauce

主菜 Main Dish

魚料理: 秋味味噌煮込み 振り柚子

蕪 椎茸 玉葱 蓮根 九条葱

Miso-braised salmon with shaved yuzu

Turnip, shiitake mushrooms, onion, lotus roots and scallion

肉料理: 銘柄鶏照り焼き 有機野菜

蕪 里芋 茄子 オクラ 九条葱 糸唐辛子

Simmered chicken teriyaki and seasonal organic vegetables

Turnip, taro potato, eggplant, scallion, okra and red pepper

天婦羅: 海の幸三種 山の幸五種

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 above stated

御飯 Rice

白米 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

¥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

炙り酢鰯秋刀魚 長芋 甘酢蓮根 青伏見唐辛子
系賀喜 ぶどう山椒 割り醤油

Broiled soused saury, yam, pickled lotus roots
Japanese green pepper with sansho pepper and soy sauce

御椀 Soup

地鶏と冬瓜スープ椀 椎茸 焼き茄子 茗荷 芽葱 口、生姜

Clear soup with chicken, winter melon, shiitake mushrooms
Grilled eggplant, myoga, scallion and ginger

造り Sashimi

青利烏賊 塩、酢橘 / 鰹叩き 玉葱 ちり酢
白身 柑橘ジュレ 芽物色々

Squid with salt and citrus / seared bonito with onion and vinegar sauce
White fish with citrus jelly and Japanese herb

焼物 Grilled Dish

秋味つけ焼き いくら万願寺卸 栗甘露煮 南京松風
百合根雲丹射込み天婦羅 菊花蕪甘酢漬け

Grilled salmon with salmon roe and green pepper sauce, candied chestnut
Pumpkin with poppy seeds, lily roots and sea urchin tempura and turnip pickles

強肴 Seasonal Dish

松茸天婦羅 揚げ新銀杏 里芋から揚げ 塩 酢橘

Matsutake mushrooms tempura, fried ginkgo nuts and taro potato with salt and Japanese citrus

食事 Rice

秋の実り釜炊き御飯 栗 丸十 舞茸 占地 人参 三つ葉
留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice with chestnut, sweet potato
Maitake mushrooms, shimeji mushrooms, carrot and Mitsuba leaves
Miso soup and pickled Japanese vegetables

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

北寄貝 煮花果 大根 胡瓜 彩芽野菜 いくら醤油漬け 針ラディッシュ 胡麻酢掛け
Surf clam, fig, daikon radish, cucumber, salmon roe marinated in soy sauce, sesame vinegar sauce

茶碗蒸し Egg custard

鶏 椎茸 海老 焼蒲鉾 銀餡掛け 枸杞の実
Chicken, shiitake mushrooms, shrimp, grilled fish cake and thick pumpkin sauce

造り Sashimi

青利烏賊 塩 酢橘/ 鰹叩き ちり酢/ 白身 柑橘ジュレ 芽物色々
Squid with salt and citrus/ bonito with vinegar sauce/ white fish with citrus jelly

海鮮料理 Seafood Dish

焼魚: 秋味つけ焼き または 天婦羅: 海の幸二種 山の幸三種

Fish: Salt-grilled seasonal salmon

or

Tempura: Two kinds of seafood and three kinds of vegetables

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

肉料理 Meat Dish

サーロイン80g または ヒレ60g

Sirloin 80g or Filet 60g

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

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 amount)

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.