

平日限定 Weekdays Only
箱弁当 菴 Bento Box “AN”

先附 Appetizer

かぶらムース 炙り雲子 炙り蕪 万能葱 花穂 割り醤油 振り柚子
Turnip mousse, grilled cod milt, grilled turnip and scallion with soy sauce and grated yuzu

上段 Seasonal Delicacies

鯖西京焼き 干し柿クリームチーズ 海老芋味噌田楽 栗渋皮煮
三つ葉出汁巻き玉子 慈姑海老揚げ いくら卸し刻み柚子
蓮根林檎甘酢漬け 本もろこから揚げ
Saikyo miso-glazed Spanish mackerel, dried persimmon with cream cheese
Taro potato with miso, simmered chestnut, Japanese omelet with mitsuba leaves
Deep-fried shrimp, grated radish with salmon roe and yuzu
Pickled lotus root and apples, and deep-fried willow gudgeon

弁当 Bento Box

造り 鰯しゃぶサラダ仕立て
筈葱 紅芯大根 白菜 紫蘇芽 娘唐柿 ちり酢ドレッシング
Broiled yellowtail with salad
Scallion, radish, Chinese cabbage, Japanese basil, fig compote with citrus ponzu dressing
煮物 牛蒡おかき揚げ 野菜餡掛け 菊菜 舞茸 银杏 揚げ牛蒡
Deep-fried lotus root, mushrooms and seasonal vegetables with a vegetable thick sauce
揚げ物 揚げ胡桃 胡麻豆腐 春菊 丸十 花びら茸天婦羅 卸し甘醤油
Deep-fried walnuts, sesame tofu, chrysanthemum, wood cauliflower mushroom
Sweet potato with sweet soy sauce and radish
強肴 小松菜浸し 薄揚げ 椎茸 鶏 揚げ玉葱 海苔
Japanese spinach, fried tofu, shiitake mushrooms, chicken, deep-fried onion and seaweed

御飯 Rice

白米御飯 雑魚有馬煮
留椀 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

かぶらムース 炙り雲子 炙り蕪 万能葱 花穂 割り醤油 振り柚子

Turnip mousse, grilled cod milt, grilled turnip and scallion with soy sauce and grated yuzu

御椀 Soup

蟹ひろうす 椎茸 紅葉人参 ミニ青梗菜 口、生姜

Crab cake, shiitake mushrooms, carrot, bok choy and ginger

彩り膳 Seasonal Delicacies

鰯しゃぶ 紅芯大根 白菜 かもじ葱 ちり酢ジュレ

Broiled yellowtail, radish, Chinese cabbage and scallion, citrus ponzu jelly

造り 本日のおすすめ二種盛り Two kinds of sashimi

摺り流し カリフラワーすり流し ベーコン 小葱

Cauliflower soup with bacon and scallion

炊き合わせ 牛蒡おかき揚げ 野菜餡掛け 菊菜 舞茸 銀杏 揚げ牛蒡

Deep-fried lotus root, mushrooms and seasonal vegetables with a vegetable thick sauce

主菜 Main Dish

魚料理: 鮫鱈小鍋仕立て

鮫鱈 鮫肝 白菜 豆腐 椎茸 長葱 芹 柚子 七味

Small hot pot with monkfish, monkfish liver, Chinese cabbage, mushrooms

Tofu, scallion, Japanese parsley, yuzu and Japanese pepper

肉料理: 豚ロースカツレツ ポテトクリーム

緑花椰菜 蓮根 蕪 姫唐柿 彩芽野菜 利休ソース

Deep-fried pork loin cutlet with potato cream and sesame sauce

Broccoli, lotus root, turnip and tomato

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 the above.

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

¥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

蟹 蒸し鮑 いくら 壬生菜 生姜酢掛け 千枝漬け大根 鮑茸 黄菊
Crab, steamed abalone, salmon roe, potherb mustard, pickled radish
Awabi mushroom, chrysanthemum with ginger vinegar

御椀 Soup

炙り甘鯛潮仕立て カブ 紅葉人参 椎茸 揚げ牛蒡 ミニ青梗菜 口、柚子
Grilled seabream, turnip, carrot, mushrooms, bok choy, deep-fried burdock and yuzu

造り Sashimi

青利烏賊 塩 酢橘/ 鯛そぎ造り 黄味醤油
炙り水蛸 梅肉 加減酢ジュレ 芽物色々
Squid with salt and Japanese citrus/ seabream with egg yolk soy sauce
Broiled octopus with Japanese plum, ginger vinegar jelly and Japanese herbs

焼物 Grilled Dish

獅南蛮焼き 干し柿クリームチーズ 三つ葉出汁巻き玉子
慈姑海老揚げ 栗渋皮煮 蓮根林檎甘酢漬け
Glaze-grilled yellowtail, dried persimmon with cream cheese
Japanese omelet with mitsuba leaves, deep-fried shrimp
Simmered chestnut, pickled lotus root and apples

強肴 Seasonal Dish

揚げ海老芋 揚げ金目鯛 揚げ針馬铃薯 春菊 鱈甲餡 胡椒
Deep-fried taro potatoes, seabream and seasonal potato
Crown daisy, with black pepper and thick sauce

食事 Rice

燻し地鶏と茸 釜炊き御飯 占地 山榎木 舞茸 万能葱
留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り
Steamed Japanese rice with smoked chicken, mushrooms and scallion
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

かぶらムース 炙り雲子 炙り蕪 万能葱 花穂 割り醤油 振り柚子

Turnip mousse, grilled cod milt, grilled turnip and scallion with soy sauce and grated yuzu

茶碗蒸し Egg custard

鶏 海老 椎茸 若布 餡 生姜

Chicken, shrimp, shiitake mushrooms and ginger with thick seaweed sauce

造り Sashimi

青利烏賊 塩 酢橘/ 鯛そぎ造り 黄味醤油

炙り水蛸 梅肉 加減酢ジュレ 芽物色々

Squid with salt and Japanese citrus/ Seabream with egg yolk and soy sauce
Broiled octopus with Japanese plum, ginger vinegar jelly and Japanese herb

海鮮料理 Seafood Dish

焼魚: 鱈西京焼き または 天婦羅: 海の幸二種 山の幸三種

Fish: Saikyo miso-glazed Spanish mackerel

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 the above.

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 meat dish 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)

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.