

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

先附 Appetizer

螢烏賊芥子酢味噌和え 独活 分葱 若布 枸杞の実  
Firefly squid with Japanese mustard vinegar miso sauce  
Udo, scallion, wakame seaweed and goji berries

上段 Seasonal Delicacies

桜鯛利休焼き 鱒昆布メ手毬寿司 だし巻き卵 和牛ローストビーフ  
春若芋黄身酒盗焼き 海老団子新引き揚げ 筍土佐煮

Grilled seabream, trout sushi, Japanese egg omelette, wagyu roast beef  
Grilled taro with shuto egg yolk sauce, deep-fried shrimp cake, simmered bamboo shoot  
Sweetened boiled broad beans, lily loot, pickled lotus root with cherry blossom

弁当 Bento Box

造り 炙り帆立と春野菜の柑橘ジュレ掛け  
うるい たらの芽 芥 紫芽 散らし花穂 金魚草

Seared scallops and seasonal wild vegetables with citrus jelly

煮物 馬鈴薯饅頭路味噌餡掛け 巻き湯葉 揚路の薑 揚げ針馬鈴薯

Potato dumpling, tofu skin, deep-fried butterbur and potato with butterbur miso sauce

揚物 桜海老とみつば葉掻き揚げ 塩 檸檬

Deep-fried sakura shrimp and mitsuba leaves with salt and lemon

強肴 江戸菜炒り浸し 椎茸 薄揚げ 姫唐柿 香味海苔

Simmered Japanese mustard spinach, shiitake mushrooms, fried tofu, tomato 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, miso soup and pickled Japanese vegetables

甘味 Dessert

本日の逸品

¥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

はたるいかからし うど わけぎ わかめ くこ  
 螢烏賊芥子酢味噌和え 独活 分葱 若布 枸杞の実  
 Firefly squid with Japanese mustard vinegar miso sauce  
 Udo, scallion, wakame seaweed and goji berries

### 御椀 Soup

桜海老真丈 海老 筍 桜大根 うぐいす菜 口、胡椒  
 Sakura shrimp cake, boiled shrimp, radish, mustard spinach and pepper

### 彩り膳 Seasonal Delicacies

和え物 サクラマスとうるい ちり酢ジュレ掛け 菜の花 金魚草  
 Cherry salmon and wild vegetables with vinegar jelly sauce  
 造り 本日のおすすめ二種盛り Two kinds of sashimi  
 小鉢 春キャベツ摺り流し 柚子胡椒  
 Spring cabbage soup with Yuzu citrus pepper  
 炊き合わせ 馬鈴薯饅頭露味噌餡掛け 巻き湯葉 揚げ落の薑 揚げ針馬鈴薯  
 Potato dumpling, tofu skin, deep-fried butterbur and potato with butterbur miso sauce

### 主菜 Main Dish

魚料理: 白魚 桜鯛小鍋仕立て うるい 春小蕪 筍 クレソン 椎茸 胡椒  
 Small hot pot with ice fish and seabream  
 Spring turnip, bamboo shoot, watercress, shiitake mushrooms and pepper

肉料理: 銘柄鶏炭火焼き 行者大蒜卸ぎょうじゃにんにく

新馬鈴薯 姫玉葱 春小蕪 姫唐柿 スナツブ豌豆えんどう  
 Charcoal grilled chicken with grated radish and green onion  
 Potatoes, onion, spring turnip, tomato and peas

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(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

本日の逸品

¥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

浅利 青梗菜浸し 炙りミル貝 雲母<sup>うに</sup> 叩き長芋 散らし金魚草 花山葵

Simmered clam and bok choy, grilled clam, sea urchin and grated yam with wasabi leaves

## 御椀 Soup

白魚玉締め 筍<sup>まつたけ</sup> 松葉独活 揚げ白魚<sup>わかめ</sup> 若布 口、木の芽

Icefish, eggs, bamboo shoot, asparagus and wakame seaweed with Japanese herbs

## 造り変わり Sashimi

炙り帆立と春野菜の柑橘ジュレ掛け  
うるい たら<sup>の芽</sup> 芹 紫芽 散らし花穂

Seared scallops and seasonal wild vegetables with citrus jelly

## 焼物 Grilled Dish

桜鯛利休焼き

そらまめ<sup>みつに</sup> はな<sup>ゆりね</sup> だ<sup>い</sup> 巻き卵 酢蓮根桜花漬け 和牛ローストビーフ

Grilled seabream with sesame sauce

Sweetened boiled broad beans, lily root, Japanese egg omelette

Pickled lotus root with cherry blossom and wagyu roast beef

## 強肴 Seasonal Dish

銘柄豚行者大蒜卸<sup>ごうじゃんにんく</sup>

新馬鈴薯 春小蕪 姫玉葱 スナッブ<sup>えんどう</sup> 豌豆 彩芽野菜

Charcoal grilled pork with grated radish and green onion

Potatoes, spring turnip, onion and peas

## 食事 Rice

筍と若布釜炊き御飯 叩き木の芽  
留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice with bamboo shoot, wakame seaweed and Japanese herbs

Miso soup and pickled Japanese vegetables

## 甘味 Dessert

本日の盛り合わせ

¥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 凛 Lunch Kaiseki “RIN”

## 先附 Appetizer

浅利 青梗菜浸し 炙りミル貝 雲丹<sup>うに</sup> 叩き長芋 散らし金魚草 花山葵

Simmered clam and bok choy, grilled clam, sea urchin and grated yam with wasabi leaves

## 茶碗蒸し Egg Custard

鶏 海老 椎茸 若布<sup>わかめ</sup> 餡 生姜

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

## 造り変わり Sashimi

炙り帆立と春野菜の柑橘ジュレ掛け  
うるい たら<sup>の</sup>芽 芹 紫芽 散らし花穂

Grilled scallops and seasonal wild vegetables with citrus jelly

## 海鮮料理 Seafood Dish

焼魚：桜鯛利休焼き または 天婦羅：海の幸二種 山の幸三種

Fish : Grilled seabream with sesame sauce

or

Tempura : Two kinds of seafood and three kinds of vegetable

\*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 fillet 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

本日の逸品

¥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.