

平日限定 Weekdays only

箱弁当 菴 Bento Box “AN”

先附 Appetizer

枝豆腐 雲丹 枝豆 散らし金魚草 ラディッシュ 山葵 美味出汁
Edamame tofu, sea urchin, edamame, edible flower, radish, wasabi and dashi sauce

上段 Seasonal Delicacies

時らず天豆焼き 谷中生姜甘酢漬け 水雲蛇腹胡瓜・甘酢生姜 花穂
姫栄螺木の芽和え 若草出汁巻玉子 稚鮎から揚げ 姫玉蜀黍生ハム巻揚げ
新丸十梅尾煮 酢蓮根ブルーベリー漬け
Grilled salmon with fava beans, pickled ginger, mozuku seaweed with cucumber and pickled ginger
Turban shell with Japanese herbs, Japanese egg omelet, deep-fried baby ayu
Baby corn with ham, simmered sweet potato and pickled lotus roots with blueberries

弁当 Bento Box

造り 初鯉サラダ仕立て 紫玉葱 水菜 茗荷子 小葱 ちり酢ドレッシング
Bonito, onion, Mizuna leaves, myoga, scallion with citrus dressing

煮物 唐柿饅頭 揚げ出し仕立て ズッキーニ 茄子
Tomato dumpling with soup stock, zucchini and eggplant

揚げ物 穴子 松葉独活 香味干し かき揚げ 檸檬
Deep-fried conger eel, asparagus and lemon

強肴 しろ菜炒り浸し 豚バラ肉 椎茸 揚げ玉葱 黒胡椒
Simmered cabbage, pork belly, shiitake mushrooms, fried onions 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 with 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。 Prices 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.



Lunch “MAI”

先附 Appetizer

枝豆豆腐 雲丹 枝豆 散らし金魚草 ラディッシュ 山葵 美味出汁

Edamame tofu, sea urchin, edamame, edible flower, radish, wasabi and dashi sauce

御碗 Soup

揚げ福子煮麺仕立て 椎茸 茗荷子 芽葱 摘み海苔 口、柚子胡椒

Deep-fried seabass, noodles, shiitake mushrooms, scallions, seaweed and yuzu pepper

彩り膳 Seasonal Delicacies

酢の物 蒸し鶏と水雲 蛇腹胡瓜 水茄子 甘酢生姜 花穂

Simmered chicken and mozuku seaweed, cucumber, eggplant and pickled ginger

造り 本日のおすすめ二種盛り Two kinds of sashimi

摺り流し 新じゃがと玉葱摺り流し ポタージュ仕立て 揚げ新じゃが 黒胡椒

Seasonal potato and onion creamy soup with black pepper

炊き合わせ 唐柿饅頭 揚げ出し仕立て ズッキーニ 茄子

Tomato dumpling with soup stock, zucchini and eggplant

主菜 Main Dish

魚料理：時らず木の芽焼き

松葉独活 ズッキーニ 茄子 若玉蜀黍 姫唐柿 豌豆 彩芽野菜

Grilled salmon with Japanese herbs

Asparagus, zucchini, eggplant, baby corn, tomato and snow peas

肉料理：銘柄鶏玉子どじ

牛蒡 アスパラ 人参 椎茸 蓮根 茄子 クレソン 揚げ人参

Simmered chicken and egg hot pot

Burdock, asparagus, carrots, shiitake mushrooms, lotus roots, eggplant and watercress

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 ゆかり 留碗 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice with 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。 Prices 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

毛蟹と海老 松葉独活二種 黄味酢和え ラディッシュ 粉醤油 散らし花穂
Hairy crab, shrimp, asparagus and radish with vinegar egg yolk sauce

御碗 Soup

揚げ福子煮麺仕立て 椎茸 茗荷子 芽葱 摘み海苔 口、柚子胡椒
Deep-fried seabass, noodles, shiitake mushrooms, scallions, seaweed and yuzu pepper

造り Sashimi

青利烏賊 塩・酢橘 / 鰹そぎ造り ちり酢ドレッシング
本日の白身 黄味醤油 芽物色々
Squid with salt and Japanese citrus / Bonito with citrus dressing
White fish with egg yolk soy sauce

焼物 Grilled Dish

時らず天豆焼き
新丸十梅尾煮 酢蓮根ブルーベリー漬け 姫栄螺木の芽和え 茗草出汁巻玉子
Grilled salmon with fava beans
Simmered sweet potato, pickled lotus roots with blueberries
Turban shell with Japanese herbs and Japanese egg omelet

強肴 Seasonal Dish

銘柄鶏の磯部揚げ 白醤油餡掛け
茄子 ズッキーニ 若玉蜀黍 姫唐柿 豌豆 彩芽野菜 添え檸檬
Deep-fried chicken with seaweed and thick soy sauce
Eggplant, zucchini, baby corn, tomato, snow peas and lemon

食事 Rice

じゃこ梅紫蘇 青唐釜炊き御飯 煎り胡麻
留碗 合せ味噌 香の物 三種盛り
Steamed Japanese rice mixed with dried baby sardine, plum and green chili pepper
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。 Prices 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 凛 Lunch Kaiseki “RIN”

先附 Appetizer

毛蟹と海老 松景独活二種 黄味酢和え ラディッシュ 粉醤油 散らし花穂
Hairy crab, shrimp, asparagus and radish with vinegar egg yolk sauce

茶碗蒸し Egg Custard

鶏 椎茸 焼蒲鉾 叩き天豆 銀餡 白胡椒
Chicken, shiitake mushrooms, fish cake, chopped fava beans and white pepper

造り変わり Sashimi

初鰹サラダ仕立て 紫玉葱 水菜 茗荷子 小葱 ちり酢ドレッシング
Bonito, onion, mizuna leaves, myoga, scallion with citrus dressing

海鮮料理 Seafood Dish

焼魚: 時らず木の芽焼き
新丸十榴尾煮 酢蓮根ブルーベリー漬け 姫栄螺木の芽和え 茗草出汁巻玉子
または

天婦羅: 海老二本 海鮮一種 野菜三種 天出汁 変わり塩 柑橘

Fish: Grilled salmon with Japanese herbs
Simmered sweet potato, pickled lotus roots with blueberries, Turban shell with Japanese herbs and Japanese egg omelet
or

Tempura: Assorted tempura (two prawns, one 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 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 留碗

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。 Prices 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.