

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

先附 Appetizer

アメルマト土佐煮 供地ジュレ バジルソース 花穂 彩芽野菜 粒マスタード
Simmered tomato, tomato jelly, basil sauce and grained mustard

上段 Seasonal Delicacies

鱸山椒油焼・有馬山椒 煮穴子手毬寿司 厚焼き玉子 南京松風
川海老唐揚げ 蛸柔らか煮 無花果レモン蒸し 生ハム 酢蓮根杏漬け
Grilled seabass with sansho pepper, conger eel sushi, Japanese egg omelette, pumpkin cake
Fried river shrimp, simmered octopus, lemon steamed fig and prosciutto, and pickled lotus root with apricot

弁当 Bento Box

造り 鰯酢／土佐酢ジュレ掛け
茗荷 胡瓜 紫芽 レタス 万能葱 大葉 花穂
Horse mackerel with vinegar jelly sauce
Myoga, cucumber, lettuce and scallions

煮物 枝豆饅頭と揚げ茄子 海老そばろ餡掛け 叩き枝豆 枸杞の実
Simmered edamame dumpling with eggplant
Thick minced shrimp, chopped edamame and goji berry

揚げ物 玉蜀黍と陸蓮根のかき揚げ 甘醬油卸し
Deep-fried corn and okra with grated radish sweet soy sauce

強肴 壬生菜と炙り鶏浸し 薄揚げ パプリカ二種 とろろ芋 生胡椒
Grilled chicken with potherb mustard
Fried tofu, bell peppers, 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.

昼会席 舞 Lunch “MAI”

先附 Appetizer

アメルマト土佐煮 供地ジュレ バジルソース 花穂 彩芽野菜 粒マスタード
Simmered tomato, tomato jelly, basil sauce and grained mustard

御碗 Soup

焼き鮎 冬瓜 笹葱 錦糸卵 隠元 口、刻み青柚子
Grilled sweet fish, winter melon, scallions, egg, beans and fresh Yuzu

彩り膳 Seasonal Delicacies

酢の物 鰯 レタス 胡瓜 茗荷博多押し 土佐酢ジュレ
Horse mackerel, lettuce, cucumber and Myoga with vinegar jelly

造り 本日のおすすめ二種盛り Two kinds of sashimi

摺り流し 冷製玉蜀黍摺り流し 和風ポタージュ仕立て バター醤油
Japanese style cold corn soup with butter soy sauce

炊き合わせ 枝豆饅頭と揚げ茄子 海老そばろ餡掛け 叩き枝豆 枸杞の実
Simmered edamame dumpling and eggplant with thick minced shrimp, chopped edamame and goji berry

主菜 Main Dish

魚料理：鱸の万願寺餡掛け

加賀太胡瓜 丸十 蓮根 茄子 唐柿 陸蓮根 彩り笹打ち葱
Grilled seabass with thick manganji pepper sauce
Cucumber, sweet potatoes, lotus roots, eggplant, tomatoes, okra, Japanese herbs and scallions

肉料理：豚バラ肉とロース肉の冷しゃぶサラダ仕立て 胡麻出汁

陸蓮根 姫唐柿 椎茸 水菜 針葱 小葱 胡麻
Pork belly and loin Japanese cold shabu-shabu and seasonal vegetables with sesame sauce
Okra, baby tomato, shiitake mushroom, mizuna leaves and scallions

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 留碗 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

長芋素麺 蛸柔らか煮 蒸し鮑 揚げ玉蜀黍 叩き陸蓮根 散らし金魚草 美味出汁
Yam noodles, simmered octopus, abalone, fried corn, chopped okra and dashi sauce

御椀 Soup

牡丹鱧 冬瓜 椎茸 鴨沼葱 隠元 黄パプリカ 口、梅肉
Pike conger, winter melon, shiitake mushrooms, scallions, beans, yellow bell pepper and plum

造り Sashimi

青利烏賊 塩・ライム / 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 lime / horse mackerel sashimi with seaweed soy sauce
Seabream with shiso leaf and citrus jelly and Japanese herbs

焼物 Grilled Dish

かます塩焼き 染め卸し 酢橘
川海老唐揚げ 厚焼き玉子 無花果レモン蒸し 酢蓮根杏漬け
Grilled barracuda with grated radish and Japanese citrus
Fried river shrimp, egg omelette, lemon steamed fig, and pickled lotus root with apricot

強肴 Seasonal Dish

豚角煮 二色ズッキーニ 姫唐柿 和芥子
Braised pork, two kinds of zucchini and tomatoes with Japanese mustard

食事 Rice

玉蜀黍釜炊き御飯 塩昆布 バター醤油
留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り
Steamed Japanese rice with corn, salted kelp and butter soy sauce
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

アメルトマト土佐煮 供地ワインジュレ バジルソース 花穂 彩芽野菜 粒マスタード
Simmered tomato, tomato jelly, basil sauce and grained mustard

茶碗蒸し Egg custard

海老 ズッキーニ 焼蒲鉾 玉蜀黍摺り流し 揚げ玉蜀黍 バター醤油
Steamed shrimp, zucchini, fish cake, corn potage sauce, fried corn and salted kelp butter soy sauce

造り Sashimi

青利烏賊 塩・ライム / 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 lime / horse mackerel sashimi with seaweed soy sauce
Seabream with shiso leaf and citrus jelly and Japanese herbs

海鮮料理 Seafood Dish

焼魚: 鱸の万願寺餡掛け
加賀太胡瓜 新丸十 蓮根 茄子 唐柿 陸蓮根 彩り笹打ち葱
Fish: Grilled seabass with thick manganji pepper sauce
Cucumber, sweet potato, lotus roots, eggplant, tomato, okra, Japanese herbs and scallions
または or
天婦羅: 海老二本 海鮮一種 野菜三種 天出汁 変わり塩 柑橘
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。 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.