

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

先附 Appetizer

北寄貝と煮花果 マスカット 彩芽野菜 針ラディッシュ 胡麻酢掛け
Simmered surf clam and fig, muscat, Japanese radish with sesame vinegar sauce

上段 Seasonal Delicacies

秋鮭柚香焼き 百合根茶巾・梅肉 柿、生ハム白和え 蓮根煎餅
出汁巻き卵 栗甘露煮 新銀杏翡翠揚げ 長芋雲丹焼き 菊花蕪甘酢漬け
Grilled autumn salmon with yuzu, lily root dumpling with plum
Persimmon and prosciutto with sesame sauce, lotus root crackers,
Japanese egg omelette, candied chestnuts, fried fresh ginkgo nuts,
Grilled yam potato with sea urchin, sweet vinegar pickled turnip

弁当 Bento Box

造り 戻り鰹サラダ仕立て

玉葱 マイクロリーフ 茗荷 花穂 紫蘇 ちり酢ドレッシング

Bonito with vinegar dressing
Onion, myoga and shiso leaves

煮物 菊菜饅頭牛そぼろ餡掛け 冬瓜 里芋 万能葱

Simmered crown daisy dumpling with thick minced beef sauce
Winter melon, taro potato and scallions

揚げ物 丸十と南瓜 三つ葉の搔き揚げ 酢橘 塩

Deep-fried sweet potato and pumpkin with sudachi citrus and salt

強肴 しろ菜と豚炒り浸し 薄揚げ 榎木 椎茸 糸賀喜

Boiled bok choy and pork, fried tofu, enoki mushroom and shitake mushroom

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に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

北寄貝と煮花果 マスカット 彩芽野菜 針ラディッシュ 胡麻酢掛け
Simmered surf clam and fig, muscat, Japanese radish with sesame vinegar

御碗 Soup

鰐沢煮碗 人参 椎茸 絹さや 菊菜 菊花 口、柚子
Pike conger, carrot, shitake mushroom, green peas, crown daisy and fresh yuzu

彩り膳 Seasonal Delicacies

酢の物 炙り秋刀魚 長芋 甘酢蓮根 伏見唐辛子 卸(ちり)酢
Seared pacific saury, yam potato, marinated lotus root and grated radish sauce

造り 本日のおすすめ二種盛り Two kinds of sashimi

摺り流し 南瓜摺り流し ポタージュ仕立て 生クリーム
Pumpkin potage soup with fresh cream

炊き合わせ 菊菜饅頭牛そぼろ餡掛け 冬瓜 里芋 万能葱
Simmered crown daisy dumpling with thick minced beef sauce
Winter melon, taro potato and scallions

主菜 Main Dish

魚料理: 牡蠣鍋

振り柚子 蕪 椎茸 茄子 蓮根 九条葱
Oyster hot pot

Yuzu, turnip, shiitake mushroom, eggplant, lotus root and scallions

肉料理: 銘柄鶏照り焼き

丸十 茄子 蕪 オクラ 九条葱 糸唐辛子
Grilled chicken teriyaki

Sweet potato, eggplant, turnip, okra, scallions and chili threads

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

蟹と焼き茄子 つるむらさき 茗荷 伏見唐辛子 黄パプリカ 生姜酢掛け
Crab, grilled eggplant, spinach, myoga, yellow bell pepper and ginger vinegar sauce

御椀 Soup

鱧沢煮椀 人参 椎茸 絹さや 菊菜 菊花 口、柚子
Pike conger, carrot, shiitake mushroom, green peas, crown daisy and fresh yuzu

造り Sashimi

青利烏賊 黄身醤油 / 鰹叩き 玉葱 万能葱 ちり酢ドレッシング
白身 柑橘ジュレ 芽物色々
Squid with egg yolk soy sauce / Seared bonito, onion and scallions with vinegar dressing
White fish with citrus jelly and Japanese herbs

焼物 Grilled Dish

甘鯛柚香焼き
栗甘露煮 蓮根煎餅 長芋雲丹焼き 菊花蒸甘酢漬け 出汁巻き卵
Grilled tilefish with Yuzu
Candied chestnuts, lotus root crackers, grilled yam potato with sea urchin
Sweet vinegar pickled turnip and Japanese egg omelette

強肴 Seasonal Dish

松茸天婦羅
揚げ新銀杏 丸十天婦羅 塩 酢橘
Deep-fried matsutake mushroom, ginkgo nuts, sweet potato with salt and sudachi citrus

食事 Rice

秋の実り釜炊き御飯 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り
Steamed Japanese rice with seasonal vegetables
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

蟹と焼き茄子 つるむらさき 茗荷 伏見唐辛子 黄パプリカ 生姜酢掛け
Crab, grilled eggplant, spinach, myoga, yellow bell pepper and ginger vinegar sauce

茶碗蒸し Egg custard

鶏 椎茸 海老 焼蒲鉾 銀鮓掛け 枸杞の実
Grilled chicken, shiitake mushroom, shrimp, grilled fishcake goji berry and thick sauce

造り Sashimi

青利烏賊 黄身醤油 / 鯉叩き 玉葱 万能葱 ちり酢ドレッシング
白身 柑橘ジュレ 芽物色々
Squid with egg yolk soy sauce / Seared bonito, onion and scallions with vinegar dressing
White fish with citrus jelly and Japanese herbs

海鮮料理 Seafood Dish

焼魚: 甘鯛柚香焼き
栗甘露煮 蓮根煎餅 長芋雲丹焼き 菊花藍甘酢漬け 出汁巻き卵
Fish: Grilled tilefish with Yuzu
Candied chestnuts, lotus root crackers, grilled yam potato with sea urchin
Sweet vinegar pickled turnip and Japanese egg omelette

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.