

彩り膳

Irodorizen

膳 Zen Small Table

・織部胡麻豆腐 美味出汁

Sesame and Green Peas Tofu, Kelp and Bonito Broth Sauce

・海鮮丼

有頭海老 鯛 鮪 烏賊 間八 いくら 厚焼き 大葉 薬味

Rice Bowl Topped with "Sashimi"

Shrimp, Sea Bream, Tuna, Squid, Greater Amberjack, Ikra, Egg, Perilla

・天婦羅盛り合わせ

鱈 泉州水なす 椎茸 南京 青唐辛子

Assorted of "Tempura"

Sand Borer, "SENSHU" Eggplant, "Shiitake" Mushroom, Pumpkin, Green Pepper

蒸し物 Steamed Dish

桜海老の羽二重蒸し銀餡かけ

椎茸 三つ葉 忍び生姜

Steamed Egg Custard and "Sakura" Shrimp Covered with Starchy Sauce

"Shiitake" Mushroom, Japanese Parsley, Ginger

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

水菓子 Dessert

フルーツあんみつ 小倉餡

苺 ネーブル キウイ パイナップル ナタデココ 薄蜜

Strawberry, "Navel" Orange, Kiwi, Pineapple, Nata de Coco

Covered with Sugar Sauce and "Azuki" Beans Paste

¥5,000

※こちらのメニューは、平日のみのご案内となります

※Only Weekdays

絶景弁当

Zekkei Lunch Box

～風薫る～

一の段
1st Box

小鉢
Appetizers

織部胡麻豆腐 いくら 美味出汁
Sesame and Green Peas Tofu, Ikra, Kelp and Bonito Broth Sauce

五月雨和え
揚げ真丈 人参 椎茸 三つ葉 木の芽
Deep Fried Minced Fish Ball, Carrot, "Shiitake" Mushroom Covered with Grated Turnip

水雲とろろ
みじん生姜 枸杞の実
Vinegared Seaweed with Grated Yam, Ginger, Goji Berry

お造り
Sashimi

鯛 間八 鰹
Sea Bream, Greater Amberjack, Bonito

二の段
2nd Box

留め肴
Main Dish

豚バラ肉柔らか煮
じゃがいも パプリカ ブロッコリー ヤングコーン
Braised Pork
Potato, Bell Pepper, Broccoli, Baby Corn

焼き物
Grilled Dish

鱈味噌漬け
新生姜鰻甲煮 ミニトマト酢漬け
Grilled Spanish Mackerel Marinated with Miso
Braised Ginger, Pickled Cherry Tomato

揚げ物
Deep Fried Dish

天婦羅盛り合わせ
鱧 泉州水なす 椎茸 南京 青唐辛子
Assorted of "Tempura"
Sand Borer, "SENSHU" Eggplant, "Shiitake" Mushroom, Pumpkin, Green Pepper

蒸し物
Steamed Dish

桜海老の羽二重蒸し銀餡かけ
Steamed Egg Custard and "Sakura" Shrimp Covered with Starchy Sauce

味噌椀
Miso Soup

赤味噌仕立て
Red Miso Soup

食事
Rice

魚そぼろご飯
Steamed Rice with Braised Fish

香の物
Pickles

三種盛り
3 Kinds of Pickles

水菓子
Dessert

フルーツあんみつ ミント 小倉餡
Fruits Covered with Sugar Sauce and "Azuki" Beans Paste

¥6,500

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。※Prices include consumption tax and 15% service charge.
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances.

和

Nagomi

先付け Amuse

織部胡麻豆腐

いくら 美味出汁

Sesame and Green Peas Tofu
Ikra, Kelp and Bonito Broth Sauce

椀 Clear Soup

清汁仕立て

桜海老真丈 絹さや 白髪生姜

Minced Fish Dumpling with "Sakura" Shrimp, Snow Peas, Ginger

お造り Sashimi

初鰹叩き

Bonito

温物 Braised Dish

丸茄子べっこう餡かけ

魚真丈和蘭煮 筍 ヤングコーン 小芋 粟麩

Eggplant Covered with Starchy Sauce
Minced Fish Dumpling, Bamboo Shoot, Baby Corn, Taro, Millet Wheat Bran

焼き物 Grilled Dish

丹波黒どり柚庵焼き

焼きそら豆 ミニトマト酢漬け

Grilled "TAMBA" Chicken with Citrus Flavor
Grilled Broad Bean, Pickled Cherry Tomato

揚げ物 Deep Fried Dish

泉州水なすの包み揚げ

海老 茄子 赤万願寺唐辛子 グリーンアスパラガス 霰出汁

Deep Fried "SENSHU" Eggplant with
Shrimp, Eggplant, Red "Manganji" Pepper, Green Asparagus, Grated Turnip

食事 Rice

あさりの釜炊きご飯 三つ葉 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with Clam, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

※追加料金にて「にぎり寿司五種盛り合わせ」に変更できます (¥1,400)

※Available to change to 5 Kinds of "Sushi" (¥1,400)

水菓子 Dessert

メロン ミント

Melon, Mint

¥8,000

煌星

Kiraboshi

先付け Amuse

順才 養老寄せ

海老 いくら 山葵

Jellied Water Shield and Grated Yam

Shrimp, Ikra, Japanese Horseradish

椀 Clear Soup

清汁仕立て

鮎魚女葛叩き 順才 クレソン ちぎり梅

Fat Greenling, Water Shield, Watercress, Plum

造り八寸 Sashimi and Japanese Appetizer

三種盛り

3 Kinds of Sashimi

鮎南蛮漬け そら豆艶煮 蛸味噌漬け 新生姜鼈甲煮

水雲とろろ 泉州水なす田楽 抹茶羹

Deep Fried and Marinated Sweetfish, Braised Broad Bean, Pickled Octopus with Miso, Braised Ginger

Vinegared Seaweed with Grated Yam, "SENSHU" Eggplant with Miso, Maccha Sweet Jelly

煮物 Braised Dish

高知県の魚 酒蒸し

椎茸 白葱 豆腐 三つ葉

Braised Today's Fish with Sake

"Shiitake" Mushroom, White Leek, Tofu, Japanese Parsley

揚げ物 Deep Fried Dish

蓮根蛇籠揚げ

海老 焼き穴子 帆立貝 赤万願寺唐辛子 グリーンアスパラガス 霰出汁

Deep Fried Lotus Root with

Shrimp, Conger Eel, Scallop, Red "Manganji" Pepper, Green Asparagus, Grated Turnip

食事 Rice

新潟産コシヒカリ(穀王)釜炊きご飯と料理長の一品 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed "Niigata Koshihikari KOKUO Brand" Rice with Chef's Dish, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

水菓子 Dessert

メロン アメリカンチェリー ミント

Melon, Bing Berry, Mint

¥11,000