

彩り膳

Irodorizen

膳 Zen Small Table

・水無月白米寄せ

Jellied Rice with Bonito and Kelp 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

・抹茶衣揚げ

海老 穴子 泉州水なす ぶな占地 玉葱 三度豆

Assorted of "Tempura" with Matcha Green Tea Flavor

Shrimp, Eel, "SENSHU" Eggplant, "Bunashimeji" Mushroom, Onion, Green Peas

蒸し物 Steamed Dish

羽二重蒸し銀餡かけ

帆立貝 百合根 榎木茸 三つ葉 生姜

Steamed Egg Custard Covered with Starchy Sauce

Scallop, Lily Bulb, "Enoki" Mushroom, Japanese Parsley, Ginger

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

水菓子 Dessert

西瓜 キウイ ミント

Watermelon, Kiwi, Mint

¥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

先付け
Appetizers

水無月白米寄せ
Jellied Rice with Bonito and Kelp Sauce

竹籠
Lunch Box

お造り
Sashimi

鯛 鮪 間八
Sea Bream, Tuna, Greater Amberjack

小 鉢
Appetizers

鱸のトマト焼き 出汁巻き 花茗荷酢漬け
Grilled Sea Bass with Tomato Sauce, Rolled Omelette, Pickled Japanese Ginger

煮 物
Braised Dish

梅餡かけ
魚真丈和蘭煮 茄子 椎茸 おくら
Braised Fish Dumpling, Eggplant, "Shiitake" Mushroom, Okra
Covered with Plum Starchy Sauce

強い肴
Main Dish

和風ローストビーフ冷製仕立て
ブロッコリー 揚げ南京 ミニトマト クレソン 粒入りマスタード
Cold Roasted Beef
Broccoli, Deep Fried Pumpkin, Tomato, Watercress, Whole Grain Mustard

酢の物
Vinegared Dish

鱧南蛮漬け
Deep Fried and Pickled "Ayu" Sweetfish

揚げ物
Deep Fried Dish

抹茶衣揚げ
海老 穴子 泉州水なす ぶな占地 玉葱 三度豆
Assorted of "Tempura" with Matcha Green Tea Flavor
Shrimp, Conger Eel, "SENSHU" Eggplant, "Bunashimeji" Mushroom, Onion, Green Peas

蒸し物
Steamed Dish

羽二重蒸し銀餡かけ
Steamed Egg Custard Covered with Starchy Sauce

味噌椀
Miso Soup

赤味噌仕立て
Red Miso Soup

食 事
Rice

鶏とひじきのご飯
Steamed Rice with Chicken and "Hijiki" Sea Weed

香の物
Pickles

三種盛り
3 Kinds of Pickles

水菓子
Dessert

西瓜 キウイ ミント
Watermelon, Kiwi, Mint

¥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

枝豆 豆腐

いくら 美味ジュレ

"Edamame" Soy Bean Tofu
Ikra, Kelp and Bonito Broth Sauce

椀 Clear Soup

清汁仕立て

水無月真丈 順才 絹さや ちぎり梅

Minced Fish Dumpling, Water Shield, Snow Peas, Plum

お造り Sashimi

三種盛り

3 Kinds of Sashimi

温物 Braised Dish

梅餡かけ

鱧 茄子 椎茸 おくら ヤングコーン

Pike Conger, Eggplant, "Shiitake" Mushroom, Okra, Baby Corn
Covered with Plum Starchy Sauce

焼き物 Grilled Dish

鱸のトマト焼き バジルの香り

Grilled Sea Bass with Tomato and Basil

揚げ物 Deep Fried Dish

抹茶衣揚げ

海老 穴子 泉州水なす ぶな占地 玉葱 三度豆

Assorted of "Tempura" with Matcha Green Tea Flavor
Shrimp, Conger Eel, "SENSHU" Eggplant, "Bunashimeji" Mushroom, Onion, Green Peas

食事 Rice

蛸の釜炊きご飯 木の芽 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with Octopus, Leaf Buds, 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 西瓜 ミント

Melon, Watermelon, Mint

¥8,000

煌星

Kiraboshi

先付け Amuse

枝豆 豆腐

海老含め煮 いくら 美味ジュレ

"Edamame" Soy Bean Tofu

Braised Shrimp, Ikra, Kelp and Bonito Broth Sauce

椀 Clear Soup

清汁仕立て

水無月真丈 順才 絹さや ちぎり梅

Minced Fish Dumpling, Water Shield, Snow Peas, Plum

造り八寸 Sashimi and Japanese Appetizer

三種盛り

3 Kinds of Sashimi

鱧小袖寿司 玉蜀黍カステラ 河豚皮煮凝り
山桃水仙 小芋ずんだ焼き ホワイトアスパラガス

Pike Conger Sushi, Corn Castella, Jellied Globefish Skin

Jellied Bayberry, Taro with Green Peas Paste, White Asparagus

煮物 Braised Dish

鮎魚女葛煮 蟹餡かけ

茄子 椎茸 おくら ヤングコーン 針生姜

Braised Fat Greenling Covered with Crab Starchy Sauce

Eggplant, "Shiitake" Mushroom, Okra, Baby Corn, Ginger

焼き物 Grilled Dish

高知県の魚トマト焼き バジルの香り

花茗荷酢漬け

Grilled Today's Fish with Tomato and Basil

Pickled Japanese Ginger

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 西瓜 ミント

Melon, Watermelon, Mint

¥11,000