

# 彩り膳

Irodorizen

## 膳 Zen Small Table

湯葉豆腐

千枚筍 赤玉あられ

Tofu Skin Tofu  
Bamboo Shoot, Rice Crackers

海鮮丼

Rice Bowl Topped with "Sashimi"

天婦羅盛り合わせ

穴子 海老 泉州産水茄子 椎茸

Assorted "Tempura"  
Conger Eel, Shrimp, Egg Plant, "Shiitake" Mushroom

筍の羽二重蒸し若布餡かけ

Steamed Egg Custard with Bamboo Shoot Covered with Brown Seaweed Starchy Sauce

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

## 水菓子 Dessert

ヨーグルトムース 苺 ネーブル

Yogurt Mousse, Strawberry, "Navel" Orange

¥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

※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.

# 絶景弁当

Zekkei Lunch Box

～初桜～

一の段  
First Box

お造り  
Sashimi

鯛 鰹 間八  
Sea Bream, Bonito, Greater Amberjack

二の段  
2nd Box

焼き物  
Grilled Dish

鯖菜の花焼き  
生麩の木の芽味噌 大根桜香甘酢漬け  
Grilled Spanish Mackerel with Canola Flower  
Wheat Bran with Leaf Buds Miso, Pickled Japanese White Raddish with Sweet Vinegar

小 鉢  
Japanese Appetizer

だし巻き玉子 桜海老真丈 姫筍ベーコン巻き  
花卉百合根 鮪有馬煮 芋旨煮 スナップエンドウ  
Rolled Egg, Minced Fish Cake with "Sakura" Shrimp, Grilled Bamboo Shoot Rolled with Bacon  
Lily Bulb, Braised Tuna, Braised Potato, Snow Peas

煮 物  
Braised Dish

葛豆腐桜の葉包み銀餡掛け  
椎茸 桜麩 生姜  
"Kudzu" Arrowroot Tofu Wrapped in "Sakura" Leaf and Rice Cake Covered with Starchy Sauce  
"Shiitake" Mushroom, Wheat Bran Ginger

揚げ物  
Deep Fried Dish

穴子 海老 泉州産水茄子 椎茸  
Conger Eel, Shrimp, Egg Plant, "shiitake" Mushroom

三の段  
3rd Box

留め肴  
Main Dish

蒸し鶏の胡麻だれかけ  
ブロッコリー トマト パプリカ からし菜  
Steamed Chicken with Sesami Sauce  
Broccoli, Tomato, Bell Pepper, Mustard Greens

蒸し物  
Steamed Dish

筍の羽二重蒸し若布餡かけ  
Steamed Egg Custard with Bamboo Shoot Covered with Brown Seaweed Starchy Sauce

食 事  
Rice

ちらし寿司  
"Chirashi Sushi" Scattered Sushi

味噌椀  
Miso Soup

赤味噌仕立て  
Red Miso Soup

水菓子  
Dessert

ヨーグルトムース 苺 ネーブル  
Yogurt Mousse, Strawberry, "Navel" Orange

¥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

湯葉豆腐

白魚酒蒸し 千枚筍 赤玉あられ

Tofu Skin Tofu

Steamed White Fish with Sake, Bamboo Shoot, Rice Crackers

## 椀 Clear Soup

清汁仕立て

桜海老真丈 青梗菜 花卉人参 柚子

Minced Fish Dumpling with "Sakura" Shrimp, Pak Choi, Carrot, "Yuzu" Citrus

## お造り Sashimi

鯛 縞鯨 鰹

Sea Bream, Striped Jack, Bonito

## 焼き物 Grilled Dish

鱒菜の花焼き

生麩の木の芽味噌 大根桜香甘酢漬け 落当座煮

Grilled Trout with Canola Flower

Wheat Bran with Leaf Buds Miso, Pickled Japanese White Radish with Sweet Vinegar, Braised Butterbur

## 小鍋 Hot Pot Dish

蛍烏賊鍋

芹 白葱 椎茸 玉葱 糸蒟蒻

Hot Pot Style with Firefly Squid

Japanese Parsley, White Onion, "Shiitake" Mushroom, Onion, Konjac Noodles

## 揚げ物 Deep Fried Dish

天婦羅盛り合わせ

穴子 海老 水茄子 椎茸 アスパラガス

Assorted "Tempura"

Conger Eel, Shrimp, Egg Plant, "Shiitake" Mushroom, Asparagus

## 食事 Rice

鮭と山菜の釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with Salmon and Mountain Vegetables, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

※追加料金にて「にぎり寿司5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 苺 ネーブル 小倉あん添え

Melon, Strawberry, "Nabel" Orange, Red Bean Paste

¥8,000

※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.

# 煌星

Kiraboshi

## 先付け Amuse

そら豆 豆腐薯蕷のせ  
鱒の子 土筆 セルフィーユ

Broad Bean Tofu Covered with Grated Yam  
Red Caviar, Horsetail, French Parsley

## 椀 Clear Soup

清汁仕立て  
桜海老真丈 青梗菜 花卉人参 柚子

Minced Fish Dumpling with "Sakura" Shrimp, Pak Choi, Carrot, "Yuzu" Citrus

## 造り八寸 Sashimi and Japanese Appetizer

鯛 縞鯵 鰹

Sea Bream, Striped Jack, Bonito

蛸桜煮 鮪有馬煮とろろ掛け 姫筍ベーコン巻き サーモン市松寿司  
アスパラガス明太子和え 鱈昆布メと胡瓜雷干しの囊酢和え

Braised Octopus, Braised Tuna Covered with Grated Yam, Grilled Bamboo Shoot Rolled with Bacon  
Salmon Sushi, Asparagus Dressed with Spicy Cod Roe, Silago and Cucumber Dressed with Grated Turnip Vinegar

## 焼き物 Grilled Dish

高知県産の魚柚庵焼き  
生麩の木の芽味噌 大根桜香甘酢漬け 落当座煮

Grilled Today's Fish with "Yuzu" Citrus Flavor  
Wheat Bran with Leaf Buds Miso, Pickled Japanese White Radish with Sweet Vinegar, Braised Butterbur

## 小鍋 Hot Pot Dish

蛍烏賊鍋  
芹 白葱 椎茸 玉葱 糸蒟蒻

Hot Pot Style with Firefly Squid  
Japanese Parsley, White Onion, "Shiitake" Mushroom, Onion, Konjac Noodles

## 食事 Rice

新潟産こしひかり(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 苺 ネーブル 小倉あん添え

Melon, Strawberry, "Nabel" Orange, Red Bean Paste

¥11,000

※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.