

晴光

Seiko

先付け Amuse

蕪豆腐お味噌と共に
海老 銀杏

Turnip Tofu with Miso
Shrimp, Ginkgo

椀 Clear Soup

けんちん汁薄葛仕立て

サーモン柚庵焼き 大根 人参 小芋 牛蒡 厚揚げ 絹さや 露生姜

"Kenchin-Jiru" Soup
Grilled Salmon with "Yuzu" Citrus, Japanese White Radish, Carrot, Taro, Burdock, Deep Fried Tofu, Green Peas, Ginger

お造り Sashimi

三種盛り
にぎり寿司 二種
3 Kinds of "Sashimi"
2 Kinds of "Nigiri Sushi"

焼き物 Grilled Dish

銀鱈味噌漬け
冬至和え 蕪千枚漬け

Grilled Sablefish with Miso
Braised Vegetables Dressed with Pumpkin Paste, Pickled Turnip

揚げ物 Deep Fried Dish

焼き穴子と野菜の大和揚げ

Grilled Conger Eel and Vegetables Covered with Grated Yam

食 事 Rice

釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

水菓子 Dessert

林檎蜜煮 キウイ ミント 牛乳ムース 枸杞の実

Comported Apple, Kiwi, Mint, Milk Mousse, Goji Berry

¥7,000

※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.

割烹 寿司

Kappo Sushi

先付け **Amuse**

辛子味噌和え

帆立貝柱 海老 烏賊 水菜 ぶなしめじ いくら 糸うに

Vegetables Dressed with Japanese Mustard and Miso

Scallop, Shrimp, Squid, Potherb Mustard, "Bunashimeji" Mushroom, Salmon Caviar, Sea Urchin

揚げ物 **Deep Fried Dish**

焼き穴子と野菜の大和揚げ

Grilled Conger Eel and Vegetables Covered with Grated Yam

蒸し物 **Steamed Dish**

小田巻き蒸し 銀餡かけ

饅頭 椎茸 蒲鉾 百合根 銀杏 散らし三つ葉 柚子

Steamed Egg Custard with Udon Noodle, "Shiitake" Mushroom, Fish Cake, Lily Bulb, Ginkgo, Japanese Parsley, "Yuzu" Citrus Covered with Grated Radish Starchy Sauce

食 事 **Rice**

おまかせ寿司

にぎり寿司 十種類 赤出汁

Chef's Choice "Sushi"

10 Kinds of "Sushi", Red Miso Soup

水菓子 **Dessert**

メロン 紅まどんな ミント

Melon, "Beni Madonna" Orange, Mint

¥9,000

青天

Seiten

先付け Amuse

辛子味噌和え

帆立貝柱 海老 烏賊 水菜 ぶなしめじ いくら 糸うに

Vegetables Dressed with Japanese Mustard and Miso

Scallop, Shrimp, Squid, Potherb Mustard, "Bunashimeji" Mushroom, Ikra, Sea Urchin

椀 Clear Soup

けんちん汁薄葛仕立て

サーモン柚庵焼き 大根 人参 小芋 牛蒡 厚揚げ 絹さや 露生姜

"Kenchin-Jiru" Soup

Grilled Salmon with "Yuzu" Citrus, Japanese White Radish, Carrot, Taro, Burdock, Deep Fried Tofu, Green Peas, Ginger

お造り Sashimi

三種盛り

3 Kinds of "Sashimi"

煮物 Braised Dish

鰯と蕪の柚子味噌

茄子 菊菜 椎茸

Braised Yellowtail and Turnip with "Yuzu" Citrus Miso

Egg Plant, Chrysanthemum, "Shiitake" Mushroom

焼き物 Grilled Dish

高知県産の魚 照り焼き

蕪千枚漬け

Grilled Today's Fish with Teriyaki Sauce

Pickled Turnip

酢の物 Vinegared Dish

ずわい蟹と大根奉書巻き黄身酢かけ

蛇腹胡瓜 長芋

Snow Crab Rolled with Japanese White Radish Covered with Yolk Vinegar

Cucumber, Japanese Yam

食事 Rice

釜炊きご飯 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice, Red Miso Soup, 3 Kinds of Pickles

水菓子 Dessert

メロン 紅まどんな ミント

Melon, "Beni Madonna" Orange, Mint

¥10,000

※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.