

彩り膳

Irodorizen

膳 Zen Small Table

- ・ 蕪豆腐お味噌と共に

銀杏

Turnip Tofu with Miso

Ginkgo

- ・ 海鮮丼

Rice Bowl Topped with "Sashimi"

- ・ 焼き穴子と野菜の大和揚げ

Deep Fried 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

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

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

¥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

～小春の香り～

先付け

Amuse

蕪豆腐お味噌と共に

Turnip Tofu with Miso

一の段

1st Box

お造り

Sashimi

鯛 鮪 間八

Sea Bream, Tuna, Greater Amberjack

二の段

2nd Box

煮 物

Braised Dish

丸大根の海老そぼろ餡かけ

椎茸 絹さや

Braised Japanese Radish Covered with Minced Shrimp Starchy Sauce
"Shiitake" Mushroom, Green Peas

焼き物

Grilled Dish

銀鱈味噌漬け

麩田楽 蕪千枚漬け

Grilled Sablefish with Miso
Wheat Bran with Miso, Pickled Turnip

鉢 肴

Appetizers

鱧の子袱紗焼き 冬至和え

丸十密煮 出汁巻き

Pike Conger Roe with Egg, Braised Vegetables Dressed with Pumpkin Paste
Braised Sweet Potato, Rolled Egg

揚げ物

Deep Fried Dish

焼穴子と野菜の大和揚げ

Grilled Conger Eel and Vegetables Covered with Grated Yam

三の段

3rd Box

強い肴

Appetizers

鶏肉ムース 甘酢餡かけ

じゃがいも ブロッコリー 玉葱 人参 イタリアンパセリ

Chicken Mousse Covered with Sweet Vinegar Starchy Sauce
Potato, Broccoli, Onion, Carrot, Parsley

蒸し物

Steamed Dish

小田巻き蒸し 銀餡かけ

Steamed Egg Custard with Udon Noodle Covered with Starchy Sauce

食 事

Rice

ひじきご飯 人参 薄揚げ

Steamed Rice with "Hijiki" Seaweed, "Shiitake" Mushroom, Carrot, Burdock and Konjac

香の物

Pickles

三種盛り

3 Kinds of Pickles

味噌椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

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

¥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

蕪豆腐お味噌と共に
海老 銀杏

Turnip Tofu with Miso
Shrimp, Ginkgo

椀 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

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

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

帆立貝柱の釜炊きご飯 三つ葉 赤出汁 香の物三種盛り

Steamed Rice with Scallop, 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 紅まどんな ミント

Melon, "Beni Madonna" Orange, Mint

¥8,000

煌星

Kiraboshi

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

椀 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

造り八寸 Sashimi and Japanese Appetizer

三種盛り

3 Kinds of Sashimi

海老小袖寿司 牛肉牛蒡巻き 丸十密煮 鮫鰾肝

冬至和え いくらのせ 鰻の子袱紗焼き 麩田楽

Shrimp Sushi, Burdock Rolled with Beef, Braised Sweet Potato, Monkfish Liver

Braised Vegetables Dressed with Pumpkin Paste and Salmon Caviar, Pike Conger Roe with Egg, Wheat Bran with Miso

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

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 紅まどんな ミント

Melon, "Beni Madonna" Orange, Mint

¥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.