

彩り膳

Japanese Lunch "Irodori Zen"

膳 Zen Small Table

胡桃豆腐萩見立て

Walnut Tofu with "Azuki" Beans, Green Peas, Pumpkin

海鮮丼

Rice Bowl Topped with "Sashimi"

天婦羅盛り合わせ(海老 烏賊 椎茸 舞茸 エリンギ茸 銀杏)

Assorted of "Tempura" (Shrimp, Squid, "Shiitake" Mushroom, "Maitake" Mushroom, "Eringi" Mushroom, Ginkgo)

蒸し物 Steamed Dish

羽二重蒸し

Steamed Egg Custard

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

水菓子 Dessert

梨 巨峰

Japanese Pear, Grapes

海老
Shrimp

○

蟹
Crab

くるみ
Walnut

○

小麦
Wheat

○

そば
Buckwheat

卵
Egg

○

乳
Milk

○

落花生
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥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

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

先附

Appetizers

胡桃豆腐萩見立て

Walnut Tofu with "Azuki" Beans, Green Peas, Pumpkin

お造り

Sashimi

三種盛り

3 Kinds of "Sashimi"

鉢肴

Appetizer

サーモンの葱味噌焼き 出汁巻き 石垣小芋 公孫樹南京

Grilled Salmon with Leek Miso. Rolled Egg, Taro, Pumpkin

煮物

Braised Dish

葛豆腐きのご飯かけ

Deep Fried "Kudzu" Arrowroot Tofu Covered with Mushroom Starchy Sauce

揚げ物

Main Dish

里芋コロッケ

Taro Croquette

強い肴

Braised Dish

牛肉味噌煮

Braised Beef with Miso

小鉢

Small Dish

菊花和え

Braised Chrysanthemum Dressed with Soy Sauce

蒸し物

Steamed Dish

羽二重蒸し

Steamed Egg Custard

味噌碗

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

食事

Rice

鶏ときのご飯

Steamed Rice with Chicken and Mushrooms

香の物

Pickles

三種盛り

3 Kinds of Pickles

水菓子

Fruits

梨 巨峰

Japanese Pear, Grapes

海老	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	Crab	Walnut	Wheat	Buckwheat	Egg	Milk	Peanut
#VALUE!	#VALUE!	○	○	#VALUE!	○	○	#VALUE!

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥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

Japanese Lunch Course "Nagomi"

先附

Appetizers

秋の幸 胡桃白和え いくら

Chestnut, Persimmon, Chrysanthemum, "Enoki" Mushroom, Carrot Dressed with Tofu Puree, Salmon Caviar

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 松茸と鱧

Clear Soup with "Matsutake" Mushroom and Pike Conger

お造り

Sashimi

三種盛り

3 Kinds of "Sashimi"

温物

Simmered Dish

東寺蒸し 鴨コース

Duck, "Shiitake" Mushroom, Wax Gourd, Carrot, Chestnut, Covered with Tofu Skin and Starchy Sauce

焼き物

Grilled Dish

サーモンの葱味噌焼き 大黒占地田楽 菊花大根

Grilled Salmon with Leek Miso, "Daikoku" Shimeji with Miso, Japanese Radish

揚げ物

Deep Fried Dish

天婦羅盛り合わせ(海老 烏賊 椎茸 舞茸 エリンギ茸 銀杏)

Assorted of "Tempura" (Shrimp, Squid, "Shiitake", "Maitake", "Eringi" Mushroom, Ginkgo)

止碗

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

食事

Rice

松茸の釜炊きご飯

Steamed Rice with "Matsutake" Mushroom

香の物

Pickles

三種盛り

3 Kinds of Pickles

水菓子

Fruits

梨 巨峰

Japanese Pear, Grapes

海老

Shrimp

○

蟹

Crab

#VALUE!

くるみ

Walnut

○

小麦

Wheat

○

そば

Buckwheat

#VALUE!

卵

Egg

○

乳

Milk

○

落花生

Peanut

#VALUE!

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥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

Japanese Course "Kiraboshi"

先付け

Appetizers

胡桃豆腐萩見立て いくら

Walnut Tofu with "Azuki" Beans, Green Peas, Pumpkin and Salmon Caviar

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 松茸と鱧

Clear Soup with "Matsutake" Mushroom and Pike Conger

造り八寸

Sashimi and Appetizers

三種盛り

3 Kinds of "Sashimi"

子持ち鮎甘露煮 公孫樹南京 満月白玉 石垣小芋

Braised "Ayu" Sweetfish with Roe, Pumpkin, "Shiratama" Rice Cake, Taro

大黒占地田楽 茄子煮浸し 揚げ稲穂

"Daikokushimeji" Mushroom with Miso, Grilled and Braised Eggplant, Crispy Rice

温物

Braised Dish

東寺蒸し 鴨ロース 海老含め煮

Duck, Shrimp, "Shiitake" Mushroom, Wax Gourd, Carrot, Chestnut, Covered with Tofu Skin and Starchy Sauce

焼き物

Grilled Dish

高知県の魚 葱味噌焼き

Grilled Today's Fish with Leek Miso

酢の物

Vinegared Dish

海老錦糸巻き 黄身酢

Braised Shrimp Rolled with Egg, Egg Yolk Vinegare

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red Miso Soup

食事

Rice

松茸の釜炊きご飯

Steamed Rice with "Matsutake" Mushroom

香の物

Rice Miso

三種盛り

3 Kinds of Pickles

水菓子

Pickles

無花果 巨峰

Fig, Grapes

海老
Shrimp

○

蟹
Crab

くるみ
Walnut

○

小麦
Wheat

○

そば
Buckwheat

卵
Egg

○

乳
Milk

○

落花生
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥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