

# 絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

## 先 附

Appetizers

## ぬた和え 分葱 烏賊 蒟蒻 薄揚げ

Scallion, squid, konjac, thin fried tofu dressed with miso and vinegar

## お造り

Sashimi

## 三種盛り

3 kinds of sashimi

## 鉢

Appetizer

## 出汁巻き 牛肉しぐれ煮 椎鮎南蛮漬け 花卉百合根 サーモンアスパラガス巻き 蓬麩木の芽味噌

Rolled omelette, ginger simmered beef sweetened spicy soy sauce, deep fried sweetfish in vinegar, lily bulb, asparagus wrapped in salmon, miso with mugwort wheat bran and leaf buds

## 焼き物

Grilled Dish

## 鰯柚庵焼き 魚真丈照り焼き 落辛煮

Grilled spanish mackerel with "Yuzu" citrus flavor, fish dumpling with "Teriyaki" sauce, spicy braised butterbur

## 煮物

Simmered Dish

## 葛豆腐桜の葉包み銀餡かけ 椎茸 桜麩 生姜

Kudzu tofu wrappend in cherry blossom reaf covered with starchy sauce, "Shiitake" mushroom, wheat bran, ginger

## 揚げ物

Deep Fried Dish

## 蛍烏賊 うるい 蕨 新じゃが芋

Firefly squid , "Urui" edible hosta, bracken fern, potato

## 強い肴

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 sesame sauce, broccoli, tomato, bell pepper and green mustard

## 味噌椀

Miso Soup

## 赤味噌仕立て

Red miso soup

## 食事

Rice

## ちらし寿司 錦糸玉子 椎茸 もみ海苔

Bowl sushi, "Kinshi Tamago" thinly sliced egg, "Shiitake" mushroom, brown seaweed

## 水菓子

Fruits

## 苺 ネーブル

Strawberry and navel orange

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.

¥6,000

※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

# 和

## Japanese Lunch Course "Nagomi"

### 先 附

Appetizers

### 蓮根豆腐 美味ジュレ掛け 絹さや

Lotus root tofu and snow peas covered with kelp and bonito broth jelly

### 椀 物

Clear Soup

### 清汁仕立て 桜海老真丈 椎茸 芹 生姜

"Sakura" shrimp dumpling, "Shiitake" mushroom, Japanese parsley, ginger in clear soup

### お造り

Sashimi

### 四種盛り

4 kinds of sashimi

### 温物

Braised Dish

### 魚つみれ甘酢餡かけ 筍 新玉葱 パプリカ 椎茸

Fish dumpling covered with sweet vinegar sauce, bamboo shoots, onion, bell pepper, "Shiitake" mushroom

### 焼き物

Grilled Dish

### 鰯柚庵焼き 落辛煮 キウイ酢漬け

Grilled spanish mackerel with "Yuzu" citrus flavor, spicy braised butterbur, pickled kiwi

### 揚げ物

Deep Fried Dish

### 天婦羅盛り合わせ 蛍烏賊 行者にんにく うるい 蕨 新じゃが芋

Assorted of "Tempura" - firefly squid, leek, "Urui" edible hosta, bracken fern, potatoes

### 止 碗

Miso Soup

### 赤味噌仕立て

Red miso soup

### 食 事

Rice

### あさりご飯

Steamed rice with clams

### 香の物

Pickles

### 三種盛り

3 kinds of pickles

### 水菓子

Fruits

### メロン 苺

Melon and strawberry

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.

¥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 附

Appetizers

蓮根豆腐 美味ジュレ掛け 雲丹 絹さや

Lotus root tofu, sea urchin and snow peas covered with kelp and bonito broth jelly

## 椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 鮎魚女 花卉人参 大根 木の芽

Fat greenling, carrot, Japanese white radish, leaf buds in clear soup

## 造り八寸

Sashimi and Appetizers

三種盛り

3 kinds of sashimi

穴子棒すし 空豆雲丹焼き 鯛の子 蛸桜煮 落辛煮

Conger eel stick sushi, grilled broad bean and sea urchin, sea bream roe, boiled octopus,

甘鯛鱗唐揚げ 花卉百合根 サーモンアスパラガス巻き

spicy braised butterbur, deep fried sweet sea bream scales, lily bulb, asparagus wrapped in salmon

## 小鍋

Hot Pot Dish

螢烏賊鍋 芹 白葱 椎茸 白菜 糸蒟蒻 生姜

Firefly squid in hot pot style, parsley, onion, "Shiitake" mushroom, chinese cabbage, konjac noodles, ginge

## 焼き物

Grilled Dish

高知県産の魚唐揚げ 新じゃが芋ぽん酢

Deep fried today's fish, potatoes with ponzu sauce

## 酢の物

Pickled Dish

稚鮎南蛮漬け

Deep fried sweetfish in vinegar sauce

## 止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

## 食 事

Rice

あさりご飯

Steamed rice with clams

## 香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

## 水菓子

Fruits

メロン 苺

Melon and strawberry

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.

¥12,000

※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