青天

Japanese Kappo Counter Lunch Course Menu

先 附 順才養老寄せ 海老 いくら 山葵 旨出汁

Appetizers Water shield with grated yam, shrimp, salmon roe and Japanese horseradish

covered with dried bonito broth

椀物 清汁仕立て雲丹豆腐 絹さや とろろ昆布

Clear Soup Tofu with sea urchin, snow peas and shaved kelp in clear soup

お造り 三種盛り

Sashimi 3 kinds of sashimi

温 物 高知県産の魚 酒蒸し 椎茸 白葱 豆腐 三つ葉 ぽん酢

Brised Dish Steamed "Kochi" fish with Japanese sake , "Shiitake" mushroom, white onion, tofu,

Japanese parsly, ponzu sauce

揚げ物 泉州水なす挟み揚げ 鰻 パプリカ もみ海苔 鼈甲餡かけ

Deep Fried Dish Deep fried eel sandwiched in "Senshu" eggplant, bell pepper, seaweed covered with

dark soy sauce and starchy sauce

酢の物 炙り蛸 オクラ 春キャベツ 胡瓜 酢味噌

Pickled Dish Pickled seared octopus, okra, cabbage, cucumber and vinegar miso

止 碗 赤味噌仕立て

Miso Soup Red miso soup

食事 釜炊きご飯

ce Steamed rice

香の物 三種盛り Pickles 3 kinds of pickles

rickies 5 kilius of pickies

水菓子 メロン オレンジ

Fruits Melon and orange

海老 蟹 くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生 Shrimp Crab Walnut Wheat Buckwheat Egg Milk 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.

¥10,000

寿司コース

Japanese Kappo Counter Lunch Sushi Course Menu

先 附 順才養老寄せ 海老 いくら 山葵 旨出汁

Appetizers Water shield with grated yam, shrimp, salmon roe and Japanese horseradish

covered with dried bonito broth

焼き物 鰆味噌漬け 鮪しぐれ煮 ミニトマト酢漬け

Grilled Dish Grilled pickled spanish mackerel in miso, braised tuna in ginger and sweetened soy sauce,

pickled cherry tomato

揚げ物 泉州水なす挟み揚げ 鰻 パプリカ もみ海苔 鼈甲餡かけ

Deep Fried Dish Deep fried eel sandwiched in "Senshu" eggplant, bell pepper, seaweed covered with

dark soy sauce and starchy sauce

食事 にぎり寿司十種

ice 10 kinds of sushi

止 椀 赤味噌仕立て

Miso Soup Red miso soup

水菓子 メロン オレンジ

Fruits Melon and orange

海老 蟹 くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生 Shrimp Walnut Wheat Milk Crab Buckwheat Egg 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.

¥10,000