絕景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

水無月白米寄せ おぐら 小豆 黄パプリカ 美味出し 先 附

Appetizers Jellied rice paste with green peace, okra, red beans and yellow bell pepper covered

with dried bonito broth

小鉢三種 大阪産 しろ菜お浸し 糸かつお

Boiled "Osaka" "Shirona" Chinese cabbage with soy sauce, shavings dried bonito Side Dish

大阪産 茄子揚げ煮 とろろ芋

Braised deep fried "Osaka" eggplant, grated yam

大阪産 ほうれん草白和え 枸杞の実

"Osaka" spinach seasoned with mashed tofu, goji berry

三種盛り お造り

Sashimi 3 kinds of sashimi

枝豆餡かけ 鶏つみれ 小芋 椎茸 南京 楓麩 煮物

Braised chicken dumpling, baby taro, "Shiitake" mushroom, pumpkin, wheat bran, **Braised Dish**

covered with "Edamame" starchy sauce

焼き物 鱸梅照焼 玉蜀黍カステラ 出汁巻き 鱧南蛮 山桃 新蓮根酢漬け

Grilled sea bass with plum and teriyaki sauce, corn castella, rolled omelette, deep fried pike conger

in vinegar sauce, bayberry, pickled lotus root

揚げ物 抹茶衣揚げ 泉州水なす 鱚 海老 泉州玉葱 三度豆

Assorted of "Tempura" with matcha-"Senshu" eggplant, sand borer, shrimp,

"Senshu" onion, and green beans

赤味噌仕立て 止椀

Miso Soup Red miso soup

Grilled Dish

Deep Fried Dish

ばらずし 海老 穴子 烏賊 数の子 錦糸玉子 椎茸 胡麻 食事

Rice Bowl sushi, shrimp, conger eel, squid, herring roe, thinly sliced egg, "Shiitake" mushroom, sesame

水菓子 西瓜

Fruits Watermelon

海老 くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生 Shrimp 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.

¥6,000

Japanese Lunch Course "Nagomi"

先 附 枝豆豆腐 海老含め煮 いくら 美味ジュレ

Appetizers "Edamame" tofu, braised shrimp and salmon roe covered with dried bonito broth jelly

椀 物 清汁仕立て 水無月真丈 三度豆 順才

Clear Soup Steamed fish dumpling, green beans, water shield in clear soup

お造り 三種盛り Sashimi 3 kinds of sashimi

焼き物 鱸梅照り焼き 玉蜀黍カステラ 新蓮根酢漬け

Grilled Dish Grilled sea bass with plum and teriyaki sauce, corn castella, pickled lotus root

揚げ物 泉州水なす挟み揚げ 鼈甲餡かけ 魚真丈 海苔 山葵

Deep Fried Dish Deep fried steamed fish dumpling sandwiched in "Senshu" eggplant, seaweed, Japanese horseradish

covered with dark soy starchy sauce

酢の物 鱧落とし 蓮芋 花茗荷 梅肉

Pickled Dish Pickled parboiled pike conger, stem of a taro plant, Japanese ginger, plum sauce

止 碗 赤味噌仕立て

Miso Soup Red miso soup

食事 鮎ご飯

Rice Steamed rice with sweetfish

香の物 三種盛り Pickles 3 kinds of pickles

水菓子 メロン 西瓜

Fruits Melon and watermelon

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.

¥8,000

煌星

Japanese Course "Kiraboshi"

先 附 枝豆豆腐 海老含め煮 いくら 美味ジュレ

Appetizers "Edamame" tofu, braised shrimp and salmon roe covered with dried bonito broth jelly

椀 物 清汁仕立て 水無月真丈 雲丹 三度豆 順才

Clear Soup Steamed fish dumpling, sea urchin, green beans, water shield in clear soup

造り八寸 三種盛り

Sashimi and Appetizers 3 kinds of sashimi

鮎小袖すし 鱧南蛮漬け 牛肉アスパラ山椒焼き

Sweetfish sushi, deep fried pike conger in vinegar sauce, grilled beef and asparagus

桜桃玉子 楓白米寄せ 玉蜀黍カステラ

boiled egg, jellied rice paste with green peace, corn castella

温物 鮎魚女葛煮 蟹餡かけ 茄子 椎茸 おくら ヤングコーン

Braised Dish Braised greenling with Japanese arrowroot, eggplant, "Shiitake" mushroom, okra, and young corn

covered with crab starchy sauce

焼き物 鰻巻繊焼き 新蓮根酢漬け

Grilled Dish Grilled shredded vegetables and tofu wrapped with eel, pickled lotus root

酢の物 鱧落とし 蓮芋 花茗荷 梅肉

Pickled Dish Pickled parboiled pike conger, stem of a taro plant, Japanese ginger, plum sauce

止 椀 赤味噌仕立て

Miso Soup Red miso soup

食事 蛸ご飯

Rice Steamed rice with octopus

香の物 三種盛り

Pickles 3 kinds of pickles

水菓子 メロン さくらんぼ 西瓜

Fruits Melon, cherry, watermelon

海老 くるみ 小麦 蟹 そば ŃП 到. 落花生 Wheat Shrimp Crab Walnut 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.

¥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