

絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

先 附

Appetizers

白米抹茶寄席 (いくら 星おくら 旨出汁)

Jellied rice paste with matcha, salmon roe and okra covered with dried bonito broth

お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of sashimi

鉢 肴

Appetizers

鱸蓼味噌焼き 出汁巻き パプリカ酢漬け

Grilled sea bass with knotweed miso, Japanese rolled omelette, pickled bell peppers

煮 物

Braised Dish

玉蜀黍餡かけ 豚柔らか煮 冬瓜 小芋 南京 枸杞の実

Tender braised pork, max gourd, baby taro, pumpkin, goji berry covered with corn starchy sauce

強 肴

Main Dish

ローストチキン (シャンピニオンソース ヤングコーン ブロッコリー)

Roast chicken with champignon sauce, young corn, broccoli

酢の物

Pickled Dish

鮎南蛮漬け 玉葱

Deep fried sweetfish in vinegar sauce, onion

揚げ物

Deep Fried Dish

天婦羅盛り合わせ 海老 鱈 水なす 椎茸 南京 ミニトマト 青唐辛子

Assorted of "Tempura" -shrimp, sand borer, eggplant, "Shiitake" mushroom, pumpkin, cherry tomato, green chili pepper

冷やし茶碗蒸し

Cold Steamed Dish

鶯餡かけ 百合根 椎茸 榎木 銀杏

"Cold steamed egg pudding"-lily bulb, "Shiitake" mushroom, "Enoki" mushroom and ginkgo nut covered with green peace paste starchy sauce

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

枝豆ご飯

Steamed rice with "Edamame"

水菓子

Fruits

西瓜 パイナップル

Watermelon and pineapple

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

玉蜀黍豆腐 (海老含め煮 いくら 美味ジュレ)
Corn tofu, simmered shrimp and salmon roe covered with dried bonito broth jelly

椀 物
Clear Soup

清汁仕立て 織部真丈 (鮎一夜干し おくら 柚子)
Steamed fish dumpling, dried sweetfish, okra and "Yuzu" citrus in clear soup

お造り
Sashimi

三種盛り
3 kinds of sashimi

焼き物
Grilled Dish

鱸蓼味噌焼き 花茗荷田楽 鴨葱巻き パプリカ酢漬け
Grilled sea bass with knotweed and miso, grilled Japanese ginger with miso, spring onion wrapped with duck, pickled bell pepper

冷やし鉢
Cold Appetizer

蒸し帆立貝 小茄子 冬瓜 小芋 南京 三度豆 白髪生姜 美味餡
Steamed scallop, baby eggplant, max gourd, baby taro, pumpkin, green beans and ginger covered with dried bonito broth starchy sauce

揚げ物
Deep Fried Dish

天婦羅盛り合わせ 海老 鱈 水なす 椎茸 南京 ミントマト 青唐辛子
Assorted of "Tempura" -shrimp, sand borer, eggplant, "Shiitake" mushroom, pumpkin, cherry tomato, green chili pepper

酢の物
Pickled Dish

土佐酢ジュレ 鱧ちり 蓮芋 ぼん酢ジュレ 蛸 玉葱
Parboiled pike conger, stem of taro covered with "Tosa" vinegar jelly
Octopus and onion covered with ponzu sauce jelly

止 椀
Miso Soup

赤味噌仕立て
Red miso soup

食 事
Rice

枝豆ご飯 ちりめん山椒
Steamed rice with "Edamame", dried young sardines with Japanese pepper

香の物
Pickles

三種盛り
3 kinds of pickles

水菓子
Fruits

メロン 西瓜
Melon and watermelon

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

玉蜀黍豆腐（海老含め煮 いくら 美味ジュレ）

Corn tofu, simmered shrimp and salmon roe covered with dried bonito broth jelly

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 鱧葛打ち（順才 おくら 梅肉 柚子）

Parboiled pike conger, water shield (okra, plum sauce, "Yuzu" citrus in clear soup)

造り八寸

Sashimi and Appetizers

四種盛り

4 kinds of sashimi

鰻小袖寿司 花苺 酢漬け 雲丹水晶寄せ

Eel sushi, pickled Japanese ginger, jelled sea urchin

鮎南蛮漬け 鴨葱巻き クリームチーズ味噌漬け 蓮芋黄身餡かけ

Deep fried sweetfish in vinegar sauce, onion wrapped with duck, cream cheese with miso stem of taro covered with yolk

小 鍋

Hot Pot Dish

鰻豆腐（焼き白葱 楓麩 三つ葉 粉山椒）

Braised grilled eel and tofu (grilled Japanese leek, wheat bran, Japanese parsely, Japanese pepper in hot pot style

焼き物

Grilled Dish

高知県産の魚味噌漬け パプリカ酢漬け

Grilled "Kochi" fish in miso, pickled bell pepper

揚げ物

Deep Fried Dish

水なす包み揚げ(海老 鱈 焼き穴子) 万願寺唐辛子

Deep fried shrimp, sand borer and grilled conger eel wrapped with eggplant, Japanese chili pepper

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

鮎ご飯

Steamed rice with sweetfish

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

メロン 西瓜

Melon and watermelon

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