

絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

先 附

Appetizers

萩養老豆腐 いくら 小豆 三度豆 南京 美味ジュレ

Steamed tofu of grated yam with salmon roe, red beans, green beans and pumpkin covered with dried bonito broth jelly

お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of sashimi

鉢 肴

Side Dish

サーモン葱味噌焼き もろこ甘露煮 出汁巻き かつお胡桃 南京カステラ

Grilled salmon with leek miso, simmered "Moroko" fish in sweet soy sauce, rolled omelette, dried bonito flakes and boiled walnuts in soy sauce, pumpkin castella

煮 物

Braised Dish

菊菜餡かけ 鱧 里芋 舞茸 冬瓜

Braised pike conger, taro, "Maitake" mushroom, wax gourd covered with chrysanthemum starchy sauce

揚げ物

Deep Fried Dish

天婦羅盛り合わせ 海老 蛸 椎茸 さつま芋 青唐辛子

Assorted of "Tempura"-shrimp, octopus, "Shiitake" mushroom, sweet potato, chili pepper

強 肴

Main Dish

魚真丈の茄子包み焼き トマトソースかけ

Grilled fish dumpling wrapped with eggplant covered with tomato sauce

小 鉢

Side Dish

菊花きのこ和え

Tossed mushroom with chrysanthemum

蒸し物

Steamed Dish

羽二重蒸し(葛豆腐 蒲鉾 百合根 銀杏)

Steamed egg custard (kudzu tofu, fish cake, lily bulb, ginkgo nut)

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

さつま芋ご飯

Steamed rice with sweet potato

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

梨 マスカット

Pear and muscat

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

秋の幸 胡桃白和え 栗 柿 菊花 榎木茸 人参 菊菜 いくら

Tossed tofu, walnut, chestnut, Japanese persimmon, crown daisy, "Enoki" mushroom, carrot and chrysanthemum with salmon roe

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 萩真丈(海老 椎茸 小豆 枝豆)青梗菜

Steamed fish dumpling (shrimp, "Shiitake" mushroom, red beans, "Edamame" beans)
bok choy in clear soup

お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of sashimi

温 物

Braised Dish

吹き寄せ東寺蒸し 海老 茄子 舞茸 栗 冬瓜 鱈甲 餡かけ

Shrimp, eggplant, "Maitake" mushroom, chestnut and wax gourd topped with steamed tofu skin covered with dark soy sauce and starchy sauce

焼き物

Grilled Dish

サーモン 葱味噌焼き 里芋田楽 菊花大根

Grilled salmon with leek miso, grilled taro with miso, radish

揚げ物

Deep Fried Dish

天婦羅盛り合わせ 海老 蛸 椎茸 さつま芋 青唐辛子

Assorted of "Tempura"-shrimp, octopus, "Shiitake" mushroom, sweet potato, chili pepper

酢の物

Pickled Dish

鱧南蛮漬け 大黒占地 玉葱 もって菊 黄身酢

Deep fried pike conger in vinegar sauce, "Daikoku Shimeji" mushroom, onion, chrysanthemum, egg yolk vinegar sauce

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

鮭ご飯

Steamed rice with salmon

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

梨 マスカット

Pear and muscat

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

胡桃豆腐萩見立て いくら 小豆 三度豆 南京 美味ジュレ

Walnut tofu with salmon roe, red beans, green beans and pumpkin covered with dried bonito broth jelly

椀 物

Clear Soup

清汁仕立て 鱧と松茸 三つ葉 酢だち

Pike conger nad "Matsutake" mushroom, Japanese parsley, "Sudachi" citrus in clear soup

造り八寸

Sashimi and Side Dish

四種盛り

4 kinds of sashimi

鯖寿司 里芋田楽 かつお胡桃 鱧の子ゼリー寄せ 菊花きのこ和え

Mackerel sushi, grilled taro with miso, dried bonito flakes and boiled walnuts in soy sauce,

jellied pike conger roe, tossed mushroom with chrysanthemum

零余子松葉刺し 南京カステラ もろこ甘露煮 紅葉甘藷

steamed yam bulbils, pumpkin castella, simmered "Moroko" fish in sweet soy sauce, sweet potato

焼き物

Grilled Dish

太刀魚柚庵焼き 蓮根煎餅 菊花大根

Grilled scabbard fish in soy sauce with "Yuzu" citrus flavor, lotus root chips, radish

酢の物

Pickled Dish

海老錦糸巻き エリンギ茸 黄身酢

Shrimp wrapped with thin egg crepe, "Eringi" mushroom, egg yolk vinegar sauce

止 椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食 事

Rice

松茸ご飯

Steamed rice with "Matsutake" mushroom

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

無花果 梨 マスカット

Fig, pear and muscat

海老	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	Crab	Walnut	Wheat	Buckwheat	Egg	Milk	Peanut
<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

※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