

# 絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

## 先附

Appetizers

## 海老芋豆腐 美味餡かけ いくら

"Ebiimo" taro tofu covered with dried bonito broth starchy sauce, salmon roe

## お造り

Sashimi

## 三種盛り

3 kinds of sashimi

## 煮物

Braised Dish

## 大根含め煮 海老そばろ餡かけ

Braised daikon radish covered with minced shrimp starchy sauce

## 焼き物

Grilled Dish

## 鱈葱味噌焼き 粟麩柚子味噌 カリフラワー金平 蕪千枚漬け

Grilled cod with leek miso, millet wheat bran with "Yuzu" citrus flavor miso, stir fried cauliflower in sweet soy sauce, pickled turnip

## 鉢

Assorted Dish

## 冬至和え 鱧の子煮凝り 海老芋土佐煮 丸十レモン煮 出汁巻き

Dressed konjac, ginko and "Shiitake" mushroom with "Yuzu" citrus, jellied pike conger roe, braised "Ebiimo" taro with bonito flakes, simmered sweet potato with lemon, rolled omelet

## 揚げ物

Deep Fried Dish

## 野菜大和揚げ

Assorted of vegetables tempura fritter

## 強肴

Main Dish

## 若鶏袖庵焼き シャンピニオンソース

Grilled chicken in soy sauce with "Yuzu" citrus flavor, champignon sauce

## 蒸し物

Steamed Dish

## 小田巻き蒸し

Steamed egg custard with udon

## 止椀

Miso Soup

## 赤味噌仕立て

Red miso soup

## 食事

Rice

## 丸大根と鶏ご飯

Steamed rice with daikon radish and chicken

## 香の物

Pickles

## 三種盛り

3 kinds of pickles

## 水菓子

Fruits

## 富有柿 みかん

"Fuyu" persimmon and mandarin

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

### 海老芋豆腐 美味餡かけ いくら

"Ebiimo" taro tofu covered with dried bonito broth starchy sauce, salmon roe

### 椀物

Clear Soup

### 清汁仕立て 穴子真丈 エリンギ茸 ほうれん草

Minced conger eel dumpling, "Eringi" mushroom and spinach in clear soup

### お造り

Sashimi

### 三種盛り

3 kinds of sashimi

### 煮物

Braised Dish

### 鰯 大根 菊菜 椎茸 梅麩 柚子

Braised yellowtail, daikon radish, chrysanthemum, "Shiitake" mushroom, wheat bran and "Yuzu" citrus

### 焼き物

Grilled Dish

### 鱈葱味噌焼き カリフラワー金平 蕪千枚漬け

Grilled cod with leek miso, stir fried cauliflower in sweet soy sauce, pickled turnip

### 揚げ物

Deep Fried Dish

### 鰻と野菜の大和揚げ

Eel and assorted of vegetables tempura fritter

### 酢の物

Steamed Dish

### ちり蒸し 豚肉香草巻き ぼん酢

Steamed pork rolled with herbs in light dashi broth, ponzu sauce

### 止椀

Miso Soup

### 赤味噌仕立て

Red miso soup

### 食事

Rice

### 丸大根と鶏ご飯

Steamed rice with daikon radish and chicken

### 香の物

Pickles

### 三種盛り

3 kinds of pickles

### 水菓子

Fruits

### 富有柿 みかん

"Fuyu" persimmon and mandarin

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

### 海老芋豆腐 湯葉餡かけいくら

"Ebiimo" taro tofu covered with dried bonito broth starchy sauce, salmon roe

### 椀物

Clear Soup

### 清汁仕立て 穴子真丈 エリンギ茸 ほうれん草

Minced conger eel dumpling, "Eringi" mushroom and spinach in clear soup

### 造り八寸

Sashimi and Side Dish

### 四種盛り合わせ

4 kinds of sashimi

### ずわい蟹棒すし 鱧の子煮凝り 海老芋雲丹焼き

Snow crab sushi, jellied pike conger roe, grilled "Ebiimo" taro with sea urchin

### カリフラワー金平 丸十レモン煮 冬至和え

Stir fried cauliflower in sweet soy sauce, simmered sweet potato with lemon,

dressed konjac, ginko and "Shiitake" mushroom with "Yuzu" citrus

### 焼き物

Grilled Dish

### 高知県産の魚味噌漬け 粟麩柚子田楽 蕪千枚漬け

Grilled "Kochi" fish with miso, millet wheat bran with "Yuzu" citrus flavor miso, pickled turnip

### 揚げ物

Deep Fried Dish

### ずわい蟹の天婦羅 菊菜 椎茸 百合根

Assorted of tempura - snow crab, chrysanthemum, "Shiitake" mushroom, lily bulb

### 温物

Braised Dish

### 雲子の伝宝焼き 雲丹のせ銀餡かけ

Grilled cod milt with sea urchin covered with starchy sauce

### 止椀

Miso Soup

### 赤味噌仕立て

Red miso soup

### 食事

Rice

### ずわい蟹ご飯

Steamed rice with snow crab

### 香の物

Pickles

### 三種盛り

3 kinds of pickles

### 水菓子

Fruits

### 富有柿 紅まどんな

"Fuyu" persimmon and "Beni Madonna" mandarin

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