

年末特別弁当

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

四種盛り合わせ

4 kinds of sashimi

煮 物

Braised Dish

蟹 餡 かけ 大根 含め煮 椎茸 菊菜 梅 麩

Braised daikon radish, "Shiitake" mushroom, chrysanthemum, wheat bran covered with crab 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 black 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" 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

牛 肉 ムース チーズ 射 込 み シャンピニオン ソース

Beef mousse stuffed with cheese covered with champignon sauce

蒸 し 物

Steamed Dish

雲 子 の 羽 二 重 蒸 し 銀 餡 かけ

Steamed egg custard with cod milt covered with starchy 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

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

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" orange

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