

絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

先附

Appetizers

お造り

Sashimi

小鉢

Assorted Dish

若草豆腐 いくら 美味ジュレ

"Wakakusa" green beans paste tofu covered with dried bonito broth jelly, salmon roe

三種盛り

3 kinds of sashimi

白和え 辛子味噌和え 木の芽和え

Carrot and mushroom dressed with tofu, leek and deep fried tofu dressed with vinegared miso mixed with mustard, bamboo shoots and squid dressed with leaf buds

焼き物

Grilled Dish

鮓味噌漬け 菜の花サーモン巻き 蓮根金平 出汁巻き 公魚南蛮漬け

Grilled yellowtail in miso, canola flower wrapped with salmon, stir fried lotus root in sweet soy sauce, rolled egg, lake smelt in vinegar sauce

強肴

Main Dish

豚ばら肉ワイン煮 じゃが芋餡かけ

Braised pork belly in red wine covered with potato starchy sauce

揚げ物

Deep Fried Dish

白魚 筍 茄子 蕎 青唐辛子

Assorted of tempura - icefish, bamboo shoot, eggplant, bracken, green chili pepper

蒸し物

Steamed Dish

羽二重蒸し 蟹餡かけ

Steamed egg custard covered with crab starchy sauce

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

あさりご飯

Steamed rice with clam

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

いちご セとか

Strawberry and "Setoka" 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

雲子生姜ジュレかけ 篠若布 いくら

Cod milt covered with ginger jelly, bamboo shoot, wakame seaweed, salmon roe

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 鶏豆腐 梅人参 大根 芹

Green peas tofu, carrot, daikon radish and Japanese parsley in clear soup

お造り

Sashimi

三種盛り

3 kinds of sashimi

温物

Braised Dish

豚ばら肉ワイン煮 じゃが芋餡かけ

Braised pork belly in red wine covered with potato starch sauce

焼き物

Grilled Dish

鯛味噌漬け 菜の花サーモン巻き 蓮根金平

Grilled yellowtail in miso, canola flower wrapped with salmon, stir fried lotus root in sweet soy sauce

揚げ物

Deep Fried Dish

筍と穴子博多揚げ 蕎 茄子

Assorted of tempura - deep fried bamboo shoot and conger eel, bracken, eggplant

酢の物

Pickled Dish

さごしきずし 寄せ若布 千枚大根 土佐酢

Pickled young spanish mackerel, wakame seaweed, sliced daikon radish, tosa vinegar

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

あさりご飯

Steamed rice with clam

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

いちご セとか

Strawberry and "Setoka" 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

雲子生姜ジュレかけ 篠若布 いくら

Cod milt covered with ginger jelly, bamboo shoot, wakame seaweed, salmon roe

椀物

Clear Soup

清汁仕立て 鶏豆腐 梅人参 大根 芹

Green peas tofu, carrot, daikon radish and Japanese parsley in clear soup

造り八寸

Sashimi and Side Dish

四種盛り合わせ

4 kinds of sashimi

鰯紅梅煮 大豆旨煮 公魚南蛮漬け 篠木の芽焼き

Simmered sardine with plum suace, simmered soybeans in broth, deep fried lake smelt in vinegar, grilled bamboo shoot with leaf buds

ずわい蟹翁巻き 菜の花サーモン巻き みぞれ和え

Snow crab wrapped with kelp, canola flower wrapped with salmon, grated daikon radish, wheat bran and carrot dressed with ponzu sauce

温物

Braised Dish

ずわい蟹餡かけ 高知県の魚唐揚げ 海老芋 落梅麩

Deep fried Kochi fish, "Ebimo" taro, butterbur and wheat bran covered with snow crab starchy sauce

揚げ物

Deep Fried Dish

白魚 独活 うるい

Assorted of tempura - icefish, "Udo" Japanese spikenard, "Urui" hosta shoot

小鍋

Hot Pot Dish

丹波地どりと丸大根はりはり鍋

"Tanba" chicken and daikon radish in "Hari-Hari" hot pot style

止椀

Miso Soup

赤味噌仕立て

Red miso soup

食事

Rice

あさりご飯

Steamed rice with clam

香の物

Pickles

三種盛り

3 kinds of pickles

水菓子

Fruits

いちご セとか キウイ

Strawberry, "Setoka" orange and kiwi

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