# 絶景弁当

Japanese Lunch Box "Zekkei Bento"

| | |
|---|---|
| 先 附<br>Appetizers | 里芋豆腐 菊菜 振り柚子 美味出汁<br>Taro tofu covered with dried bonito broth, chrysanthemum and "Yuzu" citrus |
| お造り<br>Sashimi | 三種盛り<br>3 kinds of sashimi |
| 煮 物<br>Braised Dish | 柚子味噌 魚つみれ 大根 粟麩 ほうれん草<br>Fish dumpling topped with "Yuzu" citrus and miso, daikon radish, millet wheat gluten, spinach |
| 焼き物<br>Grilled Dish | 銀鱈味噌漬け カリフラワー金平 蓮の芽<br>Sablefish with miso, cauliflower in sweet soy sauce and lotus sprout |
| 鉢<br>Assorted Dish | 鱧の子真丈 蛸酢 人参カステラ 出汁巻き 銀杏<br>Pike conger roe dumplings, vinegard octopus,<br>carrot castella, Japanese rolled omelet and ginkgo |
| 揚げ物<br>Deep Fried Dish | サーモンチーズ包み 椎茸 茄子 南京 青唐辛子<br>Salmon wrapped with cheese, "Shiitake" mushroom, eggplant, pumpkin and green chili pepper |
| 強 肴<br>Main Dish | 牛肉ムースチーズ射込み シャンピニオンソース<br>Baked beef mousse stuffed with cheese covered with champignon sauce |
| 蒸し物<br>Steamed Dish | 羽二重蒸し霙餡かけ 零余子 百合根 銀杏 三つ葉<br>Steamed egg custard with propagule, lily bulb and ginkgo, Japanese parsley<br>covered with grated daikon radish starchy sauce |
| 味噌椀<br>Miso Soup | 赤味噌仕立て<br>Red miso soup |
| 食 事<br>Rice | さつま芋ご飯<br>Steamed rice with sweet potato |
| 香の物<br>Pickles | 三種盛り<br>3 kinds of pickles |
| 水菓子<br>Fruits | 柿 林檎 キウイ<br>Persimmon, apple and kiwi |

| 海老<br>Shrimp | カシューナッツ<br>Cashewnuts | 蟹<br>Crab | くるみ<br>Walnut | 小麦<br>Wheat | そば<br>Buckwheat | 卵<br>Egg | 乳<br>Milk | 落花生<br>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.

¥6,800

※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<br>Appetizers | 里芋豆腐 いくら 菊菜 振り柚子 美味出汁<br>Taro tofu covered with dried bonito broth, salmon roe, chrysanthemum and "Yuzu" citrus |
| 椀 物<br>Soup | 清汁仕立て ずわい蟹真丈 大黒占地 公孫樹南京 松葉柚子<br>Snow crab dumpling, "Daikoku shimeji" mushroom, pumpkin and "Yuzu" citrus in clear soup |
| お造り<br>Sashimi | 三種盛り<br>3 kinds of sashimi |
| 温 物<br>Warm dish | 鰆と蕪の柚子味噌 海老芋 粟麩 ほうれん草<br>Spanish mackerel and turnip with miso, "Ebiimo" taro, millet wheat bran and spinach |
| 焼き物<br>Grilled Dish | 銀鱈味噌漬け カリフラワー金平 蓮の芽<br>Sablefish with miso, cauliflower in sweet soy sauce and lotus sprout |
| 揚げ物<br>Deep Fried Dish | サーモンチーズ包み 椎茸 茄子 南京 青唐辛子<br>Salmon wrapped with cheese, "Shiitake" mushroom, eggplant, pumpkin and green chili pepper |
| 酢の物<br>Vinegar Dish | ちり蒸し 豚肉香草巻き 豆腐 榎木茸 青梗菜 ぽん酢<br>Pork rolls with herbs, tofu, "Enoki" mushrooms and pak choi, Japanese style steamed with ponzu sauce |
| 止 椀<br>Miso Soup | 赤味噌仕立て<br>Red miso soup |
| 食 事<br>Rice | 鮭と茸ご飯<br>Steamed rice with salmon and mushrooms<br>追加料金にて「にぎり寿司五種盛り合わせ」に変更できます。（+¥1,500）<br>Available to change to 5 kinds of sushi (+1,500)<br>えび、小麦、卵、乳を使用しております　Including Shrimp, Wheat, Egg and Milk |
| 香の物<br>Pickles | 三種盛り<br>3 kinds of pickles |
| 水菓子<br>Fruits | 柿 林檎 キウイ<br>Persimmon, apple and kiwi |

| 海老<br>Shrimp | カシューナッツ<br>Cashewnuts | 蟹<br>Crab | くるみ<br>Walnut | 小麦<br>Wheat | そば<br>Buckwheat | 卵<br>Egg | 乳<br>Milk | 落花生<br>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<br>Appetizers | 里芋豆腐 いくら 菊菜 振り柚子 美味出汁<br>Taro tofu covered with dried bonito broth, salmon roe, chrysanthemum and "Yuzu" citrus |
| 椀 物<br>Soup | 清汁仕立て ずわい蟹真丈 大黒占地 公孫樹南京 松葉柚子<br>Snow crab dumpling, "Daikoku shimeji" mushroom, pumpkin and "Yuzu" citrus in clear soup |
| 造り八寸<br>Sashimi and Side Dish | 四種盛り合わせ<br>4 kinds of sashimi<br>ずわい蟹お浸し 鰻小袖寿司 鱧の子真丈 柿玉子<br>Blanched snow crab in broth, eel sushi, pike conger roe dumpling and persimmon shaped egg<br>合鴨ロース煮 人参カステラ クリームチーズ味噌漬け<br>braised duck breast, carrot castella, cream cheese with miso |
| 温 物<br>Warm Dish | 鰆と蕪の柚子味噌 海老芋 粟麩 ほうれん草<br>Spanish mackerel and turnip with miso, "Ebiimo" taro, millet wheat bran and spinach |
| 焼き物<br>Grilled Dish | くえ白葱巻き カリフラワー金平 蓮の芽<br>Longtooth grouper wrapped in Japanese white onion, cauliflower in sweet soy sauce and lotus sprout |
| 酢の物<br>Vinegar Dish | 海老 烏賊 若布 長芋 酢味噌<br>Shrimp, squid, wakame seaweed, Japanese yam with vinegared miso sauce |
| 止 椀<br>Miso Soup | 赤味噌仕立て<br>Red miso soup |
| 食 事<br>Rice | 鮭と茸ご飯<br>Steamed rice with salmon and mushrooms |
| 香の物<br>Pickles | 三種盛り<br>3 kinds of pickles |
| 水菓子<br>Fruits | 柿 林檎 洋梨 キウイ<br>Persimmon, apple, pear and kiwi |

| 海老<br>Shrimp | カシューナッツ<br>Cashewnuts | 蟹<br>Crab | くるみ<br>Walnut | 小麦<br>Wheat | そば<br>Buckwheat | 卵<br>Egg | 乳<br>Milk | 落花生<br>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