

会席 若菜 わかな Kaiseki Course Wakana

¥ 3,500



先付 Small appetizer
 Broiled Amberjack with Grated Daikon radish and Ponzu sauce,
 Yam,Eringi mushroom,Japanese Parsley
鰯焼霜 おろしポン酢和え 長芋 エリンギ 芹
 造り Sashimi
 Sea bream,Salmon,Squid
鯛 サーモン 烏賊 芽物
 煮物 Stewed Dish
 NANBA style Marbled Rockfish and Shinoda-maki,
 Dried wheat gluten,Canola flower
カサゴと信田巻の難波煮 梅麩 菜の花
 焼物 Grilled Dish
 Cod and Taro with Sea urchin,Green pepper,Pickled Ginger
鱈と海老芋の雲丹焼 青唐 生姜甘酢漬
 合肴 Steamed Dish
 Bacon,Potato,Carrot,Chinese cabbage with Ginger starchy sauce,Mitsuba
ベーコン ジャガ芋 人参 白菜の蒸し物
生姜あん 芽三ツ葉
 酢物 Vinegared Dish
 Daikon radish wrapped in Crab,Seaweed balls,Cucumber,Plum meat vinegar sauce
蟹砧巻 海草ビーズ 胡瓜 梅肉酢
 食事 Rice
 Steamed White rice with Minced Tuna and Green onion,Miso soup,Pickles
鮪葱御飯 味噌汁 香の物
 甘味 Dessert
 Kumquat jelly with Apple sauce,Strawberry,Mint
金柑寄せ リンゴソース 苺 ミント
 Coffee
コーヒー

彩り膳 Irodori-Zen

20 set of daily limitation
 1日限定 20食

¥ 1,150

Two kinds of Sashimi
造り二種
 Grilled Sea bream with Miso paste and Almond
鯛の田楽 アーモンドのせ
 Grilled Broccoli wrpped in Bacon
ブロッコリーベーコン巻
 Simmered Potato with Milk
じゃが芋牛乳煮
 Boiled Japanese parsley and Crab
芹とズワイ蟹の浸し
 Vinegared Lotus root
花蓮根酢
 Coffee
コーヒー
 Grilled Pork with Teriyaki sauce
豚角肉の照り焼き
 Wakasagi smelt Tempura
公魚の天婦羅
 Simmered Scallop with Ginger
帆立貝生姜煮
 Simmered Quail egg
うずら卵煮
 Boiled Carrot
梅人参
 Steamed White rice,Miso soup,Pickles
御飯 味噌汁 香の物

小会席 Lunch kaiseki Course

¥ 2,400

先付 Small appetizer
 Salted Herring roe,Boiled Komatsuna,Dried Tuna shavings
数の子 小松菜浸し 糸がき
 造り Sashimi
 Tuna,Flatfish
紅白造り 鮪 赤鰯 芽物
 煮物 Stewed Dish
 Pork,Potato,Carrot
豚肉のさっぱり煮 ジャガ芋 人参
 焼物 Grilled Dish
 Amberjack and Mushroom Teriyaki with Egg starchy sauce,Mitsuba
鰯とキノコの照り焼き ふわふわ玉子あん 芽三ツ葉
 天婦羅 Tempura
 Minced Crab,Shrimp,Vegetables
蟹糝薯 海老 野菜
 食事 Rice
 Steamed White rice with Ume plum and Dried young sardines,Miso soup,Pickles
梅ちりめん御飯 味噌汁 香の物
 甘味 Dessert
 Daifuku,Strawberry,Mint
粒あん大福クリーム 苺 ミント
 Coffee
コーヒー

Weekly Lunch
 週替わり定食 ¥ 861 ~

Main dish,Side dish,Green salad
 Steamed White rice,Miso soup,Pickles
主菜 小鉢 サラダ 御飯 味噌汁 香の物
 Coffee
コーヒー
 Please ask the staff for more details.
 料理内容はスタッフまでお問い合わせください

Sashimi and Tempura Lunch set
 和定食 ¥ 1,750

Assorted Five kinds of Sashimi
刺身五種
 Tempura (Shrimp,Fish,Vegetables)
天婦羅 (海老 白身魚 野菜)
 Side dish,Steamed White rice,Miso soup,Pickles,Coffee
小鉢 御飯 味噌汁 香の物 コーヒー

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:
 We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
 食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：
 当レストランで提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。

Above prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
 上記表示価格に別途消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

All rice used in our dishes is produce of Japan.
 当店で使用しているお米は全て「国産」です。