

ランチメニュー Lunch Set

海の幸丼 ¥2,000 (2,420)

Seafood Rice Bowl

献立: 小鉢、海の幸丼、羽二重蒸し、留椀、香の物、水菓子

Menu: Appetizer, Seafood Rice Bowl, Steamed Dish,
Miso Soup, Japanese Pickles, Dessert

海老天重 ¥2,300 (2,783)

Tempura Rice Box

献立: 小鉢、海老天重、羽二重蒸し、留椀、香の物、水菓子

Menu: Appetizer, Prawn Tempura on Rice, Steamed Dish,
Miso Soup, Japanese Pickles, Dessert

佳香膳 ¥3,300 (3,993)

“Kakou” Lunch

献立: 前菜、造里、羽二重蒸し、天ぷら、御飯、留椀、香の物、水菓子

Menu: Appetizer, Sashimi, Steamed Dish, Tempura, Rice,
Miso Soup, Japanese Pickles, Dessert

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

●アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付けください。
Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

●メニューは季節により変更になる場合がございます。
All menu items may change depending on the day's produce.

米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。
If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.

ランチメニュー Lunch Set

四季彩弁当

¥3,900 (4,719)

“Shikisai” Lunch

献立: 先附、組肴、造里、羽二重蒸し、温物、御飯、香の物、椀盛、水菓子

Menu: Appetizer, Second Dish, Sashimi, Steamed Dish, Braised Dish,
Rice, Soup, Japanese Pickles, Dessert

国産牛すき焼き重

¥4,400 (5,324)

Sukiyaki Rice Box

献立: 先附、造里、すき焼き重、羽二重蒸し、サラダ、留椀、香の物、水菓子

Menu: Appetizer, Sashimi, Sukiyaki on Rice, Steamed Dish,
Salad, Miso Soup, Japanese Pickles, Dessert

葵膳

¥4,800 (5,808)

“Aoi” Lunch

献立: 組肴、造里、羽二重蒸し、焚合せ、留肴、ちらし寿司、留椀、水菓子

Menu: Appetizer, Sashimi, Steamed Dish, Fried Dish, Main Dish,
Chirashi Sushi, Miso Soup, Dessert

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

●アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付けください。
Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

●メニューは季節により変更になる場合がございます。
All menu items may change depending on the day's produce.

米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。
If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.

ランチメニュー Lunch Set

にぎり盛り合わせ ¥3,000 (3,630)

Nigiri Sushi Set

献立: 小鉢、にぎり鮨、留椀、香の物、水菓子

Menu: Appetizer, Nigiri Sushi, Miso Soup, Japanese Pickles, Dessert

特上ちらし ¥4,200 (5,082)

Special Chirashi Sushi

献立: 小鉢、造里、ちらし寿司、留椀、香の物、水菓子

Menu: Appetizer, Sashimi, Chirashi Sushi, Miso Soup,
Japanese Pickles, Dessert

特上にぎり ¥4,200 (5,082)

Special Nigiri Sushi

献立: 小鉢、にぎり鮨、留椀、香の物、水菓子

Menu: Appetizer, Nigiri Sushi, Miso Soup, Japanese Pickles, Dessert

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

●アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付けください。

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

●メニューは季節により変更になる場合がございます。

All menu items may change depending on the day's produce.

米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.

会席料理 “Kaiseki” Lunch

うつく詩 Utsukushi

先附 Appetizer	蓬豆腐 Mugwort Tofu
造里 Sashimi	盛り合わせ Assorted Sashimi
御椀変わり Second Dish	和風ロワイヤル Japanese Savory Egg Custard
組肴 Chef's Dish	盛り合わせ Assorted Delicacies
焚合せ Braised Dish	筍と若布、穴子とけんちん博多 Braised Conger with Yolk, Bamboo Shoot and Seaweed
揚物 Main Dish	天ぷら盛り合わせ Assorted Tempura
食事 Rice Dish	じゃこ御飯 Steamed Rice with Dried Young Sardine
留椀 Soup	
香の物 Japanese Pickles	
水菓子 Dessert	

¥7,000 (8,470)

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

●アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申し付けください。

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

●メニューは季節により変更になる場合がございます。

All menu items may change depending on the day's produce.

米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.

お献立

四季彩弁当

三、九〇〇円
(四、七一九円)

先附

造里

盛り合わせ

椀盛

白子豆腐

筍 生姜 葱

口取

小串 はじかみ

出汁巻き玉子

白菜と薄揚げの浸し

浅利と分葱の鉄砲和え

博多鱈黄身酢かけ

海老 塩カステラ

菜の花生ハム巻き 織部百合根

蓬生麩田楽

新じゃが芋と

クリームチーズの鯛酒盗のせ

蒸し物

羽二重蒸し

温物

筍饅頭

若布あん 京人参 木の芽

食事

ふりかけ御飯

香の物

水菓子

*献立の内容が変更になる場合がございます
*()内はサービス料と消費税が含まれたお支払い金額です

お献立

葵膳

四、八〇〇円
(五、八〇八円)

組肴

白魚南蛮漬け
浅利と分葱の鉄砲和え
帆立貝と踏の磯の雪巻き
桜花海老 塩カステラ
織部百合根 菜の花生ハム巻き
新じゃが芋と
クリームチーズの鯛酒盗のせ

造里

盛り合わせ

蒸し物

羽二重蒸し

焚合せ

筍と若布、穴子とけんちん博多
年輪大根 木の芽

留肴

国産牛焼しやぶ
卸しポン酢 彩野菜
山菜天ぷら
レモン

食事

ちらし寿司

留椀

水菓子

*献立の内容が変更になる場合がございます
*(〇)内はサービス料と消費税が含まれたお支払い金額です

お献立

うつく詩

七、〇〇〇円

(八、四七〇円)

先附

蓬豆富

白髪芋 ラビイッシュユ

山葵

造里

盛り合わせ

椀盛替り

和風ロワイヤル

組肴

白魚南蛮漬け

浅利と分葱の鉄砲和え

帆立貝と落の磯の雪巻き

桜花海老 塩カステラ

織部百合根 菜の花生ハム巻き

新じゃが芋と

クリームチーズの鯛酒盗のせ

焚合せ

筍と若布、穴子とけんちん博多

年輪大根 木の芽

留肴

天ぷら盛り合わせ

海老 穴子 白身魚

野菜三種

《天出汁・季節塩・レモン》

御飯

じゃこ御飯

留椀

香の物

水菓子

* 献立の内容が変更になる場合がございます
*()内はサービス料と消費税が含まれたお支払い金額です