

## ランチメニュー Lunch Set

---

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

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、デザート

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

ひさ香た Hisakata

¥10,000 (12,100)

先附  
Appetizer

蓬豆富  
Mugwort Tofu

造里  
Sashimi

盛り合わせ  
Assorted Sashimi

椀盛  
Soup

蛤真薯  
Japanese Clear Soup with Minced Hard Clam

組肴  
Chef's Dish

盛り合わせ  
Assorted Delicacies

焼物  
Grilled Dish

富士宮鱒菜種焼 鱸木の芽焼  
Grilled Trout with Miso and Egg Yolk  
Grilled Spanish Mackerel with Japanese Pepper

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

留香  
Main Dish

国産牛焼しゃぶ 山菜天ぷら  
Grilled Japanese Beef Shabu-Shabu  
Wild Vegetable 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

( )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

## 結 Musubi

¥13,000 (15,730)

先附  
Appetizer

海松貝と帆立貝辛子酢味噌かけ  
Geoduck Clam and Scallops with Spicy Miso and Vinegar

造里  
Sashimi

盛り合わせ  
Assorted Sashimi

椀盛  
Soup

白子豆腐  
Japanese Clear Soup with Milt Dumpling

焼八寸  
Chef's Dish

盛り合わせ  
Assorted Delicacies

進肴  
Side Dish

筍饅頭  
Bamboo Shoot Bun

留肴  
Main Dish

和牛ステーキ 山菜天ぷら  
Wagyu Beef Steak  
Wild Vegetable Tempura

食事  
Rice Dish

鶏肉そぼろ御飯  
Steamed Rice with Chicken Flake

留椀  
Soup

香の物  
Japanese Pickles

水菓子  
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.

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

博多鱒黄身酢かけ

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  
(○)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

結

一三、〇〇〇円  
(一五、七三〇円)

先附

海松貝と帆立貝

辛子酢味噌かけ

うるい 分葱 こごみ

長芋 ラディッシュ

造里

盛り合わせ

椀盛

白子豆腐

筍 生姜 葱

焼八寸

鰯木の芽焼

白菜と薄揚げの浸し

白魚南蛮漬け

塩カステラ 茗荷露味噌田楽

博多鱒黄身酢かけ

織部百合根 菜の花生ハム巻き

一寸豆と海老新引き揚げ

進肴

筍饅頭

若布あん 京人参 木の芽

留着

和牛ステーキ

風味たれ

山菜天ぷら

レモン

食事

鶏肉そぼろ御飯

うすい豌豆豆 木の芽

留椀

香の物

水菓子

ひさ香た

一〇、〇〇〇円  
(一二、一〇〇円)

先附

蓬豆腐

白髪芋 ラディッシュ

山葵

造里

盛り合わせ

椀盛

蛤真薯

南瓜白玉 こごみ

人参 独活 木の芽

組肴

白魚南蛮漬け

浅利と分葱の鉄砲和え

帆立貝と露の磯の雪巻き

桜花海老 塩カステラ

新じゃが芋と

クリームチーズの鯛酒盗のせ

織部百合根 菜の花生ハム巻き

富士宮鱒菜種焼

鰯木の芽焼

茗荷露味噌田楽

紅芯大根 百合根

焚合せ

筍と若布、穴子とけんちん博多

年輪大根 木の芽

留着

国産牛焼しゃぶ

卸しポン酢 彩野菜

山菜天ぷら

レモン

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  
\*( )内はサービース料と消費税が含まれたお支払い金額です