

平日限定 Weekdays only 箱弁当 菴 Bento box “AN”

先附 Appetizer

枝豆腐 雲丹 枝豆 散らし金魚草 ラディッシュ 山葵 美味出汁
Edamame tofu, sea urchin, edamame, edible flower, radish, wasabi, and dashi sauce

上段 Seasonal delicacies

本日の焼き魚 谷中生姜 蒸し鶏と水雲 胡瓜 散らし花穂
鯛手毬寿司 茗草出汁巻玉子 稚鮎南蛮 姫玉蜀黍生ハム巻揚げ
新丸十拇尾煮 酢蓮根ブルーベリー漬け
Grilled fish of the day, pickled ginger, simmered chicken and mozuku seaweed
Cucumber, seabream temari sushi, Japanese egg omelet, vinegared young ayu
Baby corn with ham, simmered sweet potatoes, and pickled lotus root with blueberries

弁当 Bento box

造り 初鯉サラダ仕立て 紫玉葱 水菜 茗荷子 小葱 ちり酢ドレッシング
Bonito with, onion, potherb mustards, myoga ginger, scallion, and citrus dressing
煮物 唐柿饅頭 牛そばろ野菜餡 牛蒡 ズッキーニ 唐柿
Tomato dumpling with thick minced beef sauce, burdock, zucchini, and tomatoes
揚げ物 鱈香味揚げ 金山寺味噌 葱 生姜 大葉 青唐 檸檬
Deep-fried horse mackerel, Kinzanji miso, ginger, scallion, Japanese herb, and lemon
強肴 しろ菜炒り浸し 豚バラ肉 椎茸 揚げ玉葱 黒胡椒
Simmered cabbage, pork belly, shiitake mushrooms, fried onion, and black pepper

御飯 Rice

白米御飯 稚魚有馬煮
留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り
Steamed Japanese rice with dried baby sardine
Miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

¥6,500

表示料金には税金・サービス料が含まれます。 Prices inclusive of taxes and service charge.

食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。

Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.



Lunch “MAI”

先附 Appetizer

枝豆豆腐 雲丹 枝豆 散らし金魚草 ラディッシュ 山葵 美味出汁
Edamame tofu, sea urchin, edamame, edible flower, radish, wasabi, and dashi sauce

御椀 Soup

揚げ油目煮麺仕立て 椎茸 茗荷子 芽葱 摘み海苔 口、柚子胡椒
Fat greenling with noodles, shiitake mushrooms, scallion, seaweed, and yuzu pepper

彩り膳 Seasonal delicacies

酢の物 蒸し鶏と水雲 蛇腹胡瓜 水茄子 甘酢生姜 花穂
Simmered chicken and mozuku seaweed, cucumber, eggplant, and pickled ginger

造り 本日のおすすめ二種盛り Two kinds of sashimi

小鉢 新じゃがと玉葱摺り流し ポタージュ仕立て 揚げ新じゃが 黒胡椒
Seasonal potato and onion creamy soup with black pepper

炊き合わせ 唐柿饅頭 牛そぼろ野菜餡 牛蒡 ズッキーニ 姫唐柿
Tomato dumpling with thick minced beef sauce, burdock, zucchini, and tomatoes

主菜 Main dish

魚料理: 福子木の芽焼き 松葉独活 ズッキーニ 茄子
若玉蜀黍 姫黄唐柿 豌豆 彩芽野菜

Grilled seabass with sansho leaves, asparagus, zucchini
Eggplant, baby corn, tomatoes, and peas

肉料理: 銘柄鶏の煮卸し 茄子 ズッキーニ 若玉蜀黍 新丸十
姫唐柿 針葱 小葱 振り柚子 添え酢橘

Simmered chicken with eggplant, zucchini, baby corn
Sweet potatoes, tomatoes, scallion, yuzu, and Japanese citrus

天婦羅: 海の幸三種 山の幸五種

Assorted tempura (three kinds of seafood and five kinds of vegetables)

*上記より一品お選びください。 *Please select your main course from the above

御飯 Rice

白米 ゆかり 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed Japanese rice with yukari herb
Miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

¥8,500

表示料金には税金・サービス料が含まれます。 Prices inclusive of taxes and service charge.

食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。

Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.

昼会席 禅 Lunch Kaiseki “ZEN”

先附 Appetizer

毛蟹と太水雲酢 鬼卸(生姜酢)掛け 蓴菜 蛇腹胡瓜 散(り)花穂
Hair crab, mozuku seaweed, cucumber and water shield with radish, and ginger sauce

御椀 Soup

揚げ油目煮麺仕立て 椎茸 茗荷子 芽葱 摘み海苔 口、柚子胡椒
Fat greenling with noodles, shiitake mushrooms, scallion, seaweed, and yuzu pepper

造り Sashimi

初鯉そぎ造り 紫玉葱 小葱 生姜 紅蓼 大葉 花穂 ちり酢 土佐醤油
Bonito with onions, scallion, ginger, Japanese herb, ponzu dressing, and soy sauce

焼物 Grilled dish

福子生胡椒付け焼き 新丸十榴尾煮
酢蓮根ブルーベリー漬け 姫唐柿 ズッキーニ 叩き木の芽 針葱
Grilled seabass with black pepper, simmered sweet potatoes
Pickled lotus root with blueberries, tomatoes, zucchini, sansho leaves, and scallion

強着 Seasonal dish

銘柄鶏の煮卸(茄子 ズッキーニ 若玉蜀黍 玉葱 針葱
万願寺唐辛子 小葱 振り柚子 添え酢橘
Simmered chicken with grated radish, eggplant, zucchini, baby corn
Manganji chili pepper, scallion, shaved yuzu, and Japanese citrus

食事 Rice

穴子 新牛蒡釜炊き御飯 茗荷子 三つ葉 香味干し
留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り
Steamed Japanese rice mixed with conger eel, burdock
Myoga ginger, Japanese parsley, and seaweed
Miso soup and Japanese pickles

甘味 Dessert

¥10,000

表示料金には税金・サービス料が含まれます。 Prices inclusive of taxes and service charge.

食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。

Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.

昼会席 凜 Lunch Kaiseki “RIN”

先附 Appetizer

枝豆豆腐 雲丹 枝豆 散らし金魚草 ラディッシュ 山葵 美味出汁
Edamame tofu, sea urchin, edamame, edible flower, radish, wasabi, and dashi sauce

茶碗蒸し Egg custard

鶏 椎茸 焼蒲鉾 叩き蚕豆 蚕豆銀餡 白胡椒
Chicken, shiitake mushrooms, fish cake, chopped fava beans, and white pepper

造り変わり Sashimi

初鰹サラダ仕立て 紫玉葱 水菜 茗荷子 小葱 ちり酢ドレッシング
Bonito with onions, scallion, myoga ginger, mizuna leaves, and ponzu dressing

海鮮料理 Seafood dish

焼魚: 福子生胡椒付け焼き 新丸十樽尾煮
酢蓮根ブルーベリー漬け 姫唐柿 ズッキーニ 叩き木の芽 針葱
または
天婦羅: 海老二本、海鮮一種 野菜三種 天出汁 山椒塩 柑橘
Fish: Grilled seabass with black pepper, simmered sweet potatoes
Pickled lotus root with blue berries, tomato, zucchini, sansho leaves, and scallion
or
Tempura: Assorted tempura (two prawns, one seafood and five kinds of vegetables)
*上記より一品お選びください。 *Please select your main course from the above

肉料理 Meat dish

サーロイン80g または ヒレ60g
Sirloin 80g or fillet 60g
*上記より一品お選びください。 *Please select your main course from the above

食事 Rice

握り鮓五貫 留椀
Five pieces of sushi and miso soup

甘味 Dessert

¥20,000

(数量限定)

(Limited quantity available)

表示料金には税金・サービス料が含まれます。 Prices inclusive of taxes and service charge.

食材の入荷状況、市場価格によりメニューおよび料金は変更になる場合がございます。

Menus and prices are subject to change upon market availability and price.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付けください。

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to contact the outlet manager.