

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

先附 Appetizer

サクラマス辛子酢味噌掛け 独活 分葱 若布 枸杞の実  
Cherry salmon with spicy vinegared miso sauce, scallion, seaweed, and goji berry

上段 Seasonal Delicacies

桜鯛菜種焼き 蛸桜煮 螢烏賊おかし揚げ  
出汁巻き玉子 和牛ローストビーフ  
筍新引き揚げ 野蒜味噌和え 蚕豆密煮  
葩百合根 酢蓮根桜花漬け  
Grilled seabream, simmered octopus, fried firefly squid, Japanese egg omelette  
Wagyu roast beef, fried bamboo shoot, wild rocambole with miso  
Sweetened boiled broad beans, lily loot, pickled lotus root with cherry blossom

弁当 Bento Box

造り 炙り帆立と春野菜の柑橘ジュレ掛け  
うるい たらの芽 芹 紫芽 散らし花穂  
Seared scallop and seasonal wild vegetables with citrus jelly  
煮物 馬鈴薯饅頭鶏そぼろ餡掛け 巻き湯葉 スナップ豌豆  
Potato dumpling, tofu skin, and snap peas with thick ground beef sauce  
揚げ物 桜海老と三つ葉掻き揚げ 塩 檸檬  
Deep-fried sakura shrimp and mitsuba leaves with salt and lemon  
強肴 江戸菜炒り浸し 椎茸 薄揚げ 姫唐柿 香味海苔  
Simmered Japanese mustard spinach, shiitake mushrooms, fried tofu, tomato and seaweed

御飯 Rice

白米御飯 雑魚有馬煮  
留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り  
Steamed Japanese rice, miso soup and pickled Japanese vegetables

甘味 Dessert

¥6,500

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

サクラマス辛子酢味噌掛け 独活 分葱 若布 枸杞の実

Cherry Salmon with Spicy Vinegared Miso Sauce, scallion, seaweed, and goji berry

### 御椀 Soup

炙り鯛 月光百合根真丈 根三つ葉 筍 揚百合根 口、胡椒  
Seared seabream, lily roots dumpling, bamboo shoot, and pepper

### 彩り膳 Seasonal Delicacies

和え物 新玉葱と螢烏賊ちり酢卸し(和え 姫唐柿 水玉胡瓜 糸賀喜  
Seasonal onion and firefly squid with vinegar grated radish

造り 本日のおすすめ二種盛り Two kinds of sashimi

小鉢 春キャベツ摺り流し 揚げ桜海老 豆乳 小葱  
Spring cabbage soup with fried sakura shrimp soy milk and scallion

炊き合わせ 馬鈴薯饅頭鶏そばろ餡掛け 巻き湯葉 スナッフ豌豆  
Potato dumpling, tofu skin, and snap peas with thick ground beef sauce

### 主菜 Main Dish

魚料理:白魚 桜鯛 玉子どじ小鍋仕立て  
うるい 春小蕪 筍 松葉独活 椎茸 胡椒

Small hot pot with white fish and seabream topped with egg  
Spring turnip, bamboo shoot, shiitake mushrooms and pepper

肉料理:銘柄豚炭火焼き 花山葵卸し  
新馬鈴薯 姫玉葱 春小蕪 姫唐柿 スナッフ豌豆 粒マスタード  
Charcoal grilled pork with wasabi, potato  
Onion, spring turnip, tomato, peas and mustard

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 above stated

### 御飯 Rice

白米(国産米) 留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り  
Steamed Japanese rice, miso soup and pickled Japanese vegetables

### 甘味 Dessert

¥8,500

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

長芋養老ムース 焼き浅利 蕨 花山葵 揚げ長芋割醤油掛け  
Chinese yam mousse, grilled clam, wasabi with fried yam soy sauce

## 御椀 Soup

炙り鯛 月光百合根真丈 根三つ葉 筍 揚百合根 口、胡椒  
Seared seabream, lily roots dumpling, bamboo shoot, and pepper

## 造り Sashimi

青利烏賊 塩・叩き木の芽  
本日の白身 青海苔醤油  
炙り帆立 柑橘ジュレ 芽物色々  
Squid with salt and japanese herb  
Seasonal white fish with seaweed soy sauce  
Seared scallop with citrus jelly

## 焼物 Grilled Dish

油目油焼き クレソン卸し 餡掛け  
新馬鈴薯 春小蕪 芽キャベツ 姫唐柿 彩芽野菜 添えライム  
Grilled fat greenling with thick watercress and radish sauce  
Potato, spring turnip, brussels sprouts, tomato and lime

## 強肴 Seasonal Dish

桜海老かき揚げと山菜天婦羅  
露の薑 たららの芽 松葉独活 桜花塩 檸檬  
Deep-fried sakura shrimp and seasonal wild vegetables tempura  
Butterbur, aralia sprout, asparagus with cherry blossom salt and lemon

## 食事 Rice

筍と若布釜炊き御飯 叩き木の芽  
留椀 合せ味噌 香の物 三種盛り  
Steamed Japanese rice with bamboo shoot, wakame seaweed and Japanese herb  
Miso soup and pickled Japanese vegetables

## 甘味 Dessert

¥10,000

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

サクラマス辛子酢味噌掛け 独活 分葱 若布 枸杞の実  
Cherry Salmon with Spicy Vinegared Miso Sauce, scallion, seaweed, and goji berry

## 茶碗蒸し Egg Custard

鶏 筍 椎茸 焼蒲鉾 落味噌 揚落の羹  
Chicken, bamboo shoot, shiitake mushrooms, fish cake and butterbur miso

## 造り変わり Sashimi

炙り帆立と春野菜の柑橘ジュレ掛け  
うるい たら の 芽 芹 紫芽 散らし花穂  
Broiled scallop and seasonal wild vegetables with citrus jelly

## 海鮮料理 Seafood Dish

焼魚：油目油焼き クレソレ卸し 餡掛け または 天婦羅：海の幸二種 山の幸三種  
Fish：Grilled fat greenling with thick watercress and grated radish sauce  
or

Tempura：Two kinds of seafood and three kinds of vegetable  
\*上記より一品お選びください。 \*Please select your main course from above stated

## 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 above stated

## 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。 Price inclusive of taxes and service charge.  
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.