

Beauty Pot Lunch with Chicken

たっぷりコラーゲン
鶏水炊き美鍋ランチ

小鉢

天豆素麺

Broad beans and fish paste, noodle style

向付

鮮魚三種盛り

3 kinds of sashimi

鍋物

コラーゲンたっぷり 鶏の水炊き

Hot pot with chicken

食事

一口手毬寿司 三貫

Temari sushi (3 pieces)

甘味

季節のフルーツ 一口和菓子

Seasonal fruit with Japanese sweets

食後の美茶

マテ茶・ルイボスティー・ハイビスカスティーよりお一つお選び下さい

Beauty tea (Choose one from Mate, Rooibos, Hibiscus)

¥5,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.

表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

Lunch Menu

ランチメニュー

天婦羅二八蕎麦

Nihachi soba noodles with tempura

小鉢

Amuse bouche

天婦羅

海老、鱈、椎茸、薩摩芋、茄子、青唐

Tempura

Prawns, sillago, shiitake mushroom, sweet potato, eggplant, green chili

薬味

Condiments

¥2,500



十二颯小箱

JUNISOH Bento box

一段（下記より1品お選びください）

刺身、天婦羅、和風ローストビーフ

Choose from:

Sashimi, tempura or roast beef

二段

小鉢 小串 辛煮 玉子焼

Amuse, grilled dish, simmered dish, sweet egg cake

炊き込み御飯 赤出汁 香の物

Mixed steamed rice with miso soup

Japanese pickles

ミルク白玉 コーヒーぜんざい

Rice dumpling with sweet beans and coffee

¥3,700

Irodori Kaiseki Bento Box

「彩」会席弁当

旬菜盛り合わせ
Assortment of appetizers

造り三点盛り
3 kinds of sashimi

蒸鶏と海草のサラダ 塩糍ドレッシング
Steamed chicken and seaweed salad

天婦羅盛合せ
海老 筍 落の唐 椎茸 茄子
Assortment of tempura
Prawn, young bamboo shoot, shiitake mushroom, eggplant

百合根饅頭
Simmered lily bulb ball

炊き込み御飯 赤出汁 香の物
Mixed steamed rice
Miso soup, Japanese pickles

季節のフルーツと一口和菓子
Seasonal fruit with Japanese sweets

¥5,000

Lunch Kaiseki

昼会席

先付

桜豆腐 苔桃 はじき豆
Sakura flavored sesame tofu

前菜

季節の肴 盛り合わせ
Assortment of seasonal appetizers

吸物

桜海老飛竜頭 生海苔碗
Clear soup with fried mashed tofu with sakura shrimp

向付

鮮魚三点盛り
3 kinds of sashimi

焼物

鮎魚女照焼
Greenling teriyaki

鍋物

芹と白魚 とろろ鍋
Hot pot with seri and white fish, grated yam

酢物

若竹酢 木の芽ジュレ掛け
Vinegared wakame seaweed and young bamboo shoot

食事

山菜蕎麦 又は 炊き込み御飯
Soba noodles with edible wild plant or mixed steamed rice

甘味

季節のフルーツと一口和菓子
Seasonal fruit with Japanese sweets

¥8,000