

酢橘と鮪の
コラーゲン美鍋ランチ
Beauty Pot Lunch with Sudachi Citrus

小鉢

炙り鰹 ポン酢ジュレ掛け
Seared bonito, ponzu gelee

前菜

旬菜と小鉢盛り合わせ
Assortment of seasonal appetizers

焼物

彩り野菜と鶏の味噌焼
Grilled vegetable and chicken with miso

鍋物

葱鮪酢橘鍋
Hot pot
Tuna, green onion with sudachi citrus

食事

一口手毬寿司 三貫
Temari sushi (3 pieces)

甘味

桃ゼリー寄せ
Peach jelly

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. 写真はイメージです。The photograph is an image.
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.

十二颯小箱
JUNISOH Bento Box

一段
First

(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
Second

小鉢 小串 辛煮 玉子焼
Amuse bouche, 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

甘味

桃ゼリー寄せ
Peach jelly

¥3,700



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
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.

「彩」弁当 Irodori Bento Box

旬菜盛り合わせ
Assortment of appetizers

造り二点盛り
2 kinds of sashimi

鯉南蛮漬 彩り野菜
Sweet vinegar marinated carp and vegetables

椎茸海老真丈揚げ
Stuffed shiitake mushroom with shirimp paste tempura

銀鱈西京焼
Grilled black cod marinated with Saikyo miso

揚げ胡麻豆腐
Fried sesame tofu

茄子オランダ煮 鶏月環巻
Deep fried eggplants and steamed chicken in soy broth

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

桃ゼリー寄せ
Peach jelly

¥5,000



上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
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.

昼会席 Lunch Kaiseki

A traditional Japanese cuisine in courses

先付

アスパラ豆腐
White asparagus tofu

前菜

皐月の肴 盛り合わせ
Assortment of seasonal appetizers

吸物

鰯のつみれ汁 沢煮野菜
Vegetable soup with sardine meat ball

向付

鮮魚三点盛り
3 kinds of sashimi

焼物

鱸葱油焼 敷焼葱ソース
Grilled sea bass on green onion puree

煮物

蓮根万頭 揚げ浸し
Simmered lotus root and pork ball

中皿

炙り鰹 彩サラダ
Seared bonito and green salad

食事

炊き込み御飯 又は 冷製稲庭うどん
Steamed mixed rice or cold udon noodles

甘味

天豆羊羹 桜桃
Sweet broad bean cake with Japanese cherries

¥8,000

天婦羅二八蕎麦
Nihachi Soba Noodles with Tempura

小鉢
Amuse bouche

天婦羅
海老、鱧、椎茸、薩摩芋、茄子、青唐
Tempura
Prawns, sillago, shiitake mushroom, sweet potato, eggplant, green chili

薬味
Condiments

¥2,500

海鮮ちらし
Chirashi Sushi

先付
Amuse

サラダ
Salad

赤身、中トロ、白身、海老、貝、光り物
雲丹、いくら、穴子、玉子
Tuna, medium marbled tuna, white fish, prawn, clam, silivery skinned fish
Sea urchin, salmon, sea eel, cut of omelet

お椀
Soup

甘味
Dessert

¥5,000