

LUNCH MENU

おせち会席 Osechi Kaiseki

Japanese Kaiseki

新春祝肴盛り合わせ Assorted New Year appetizer

鮪と鯛薄造り

Tuna and thin sliced seabream sashimi

鮑と根菜の煮しめ

Simmered abalone and seasonal roots vegetables

雑煮

" Zoni "soup with rice cake and seasonal vegetables

揚げ胡麻豆腐 小倉掛け

Deep fried sesame tofu with sweet bean paste

¥13,000

初夢 会席 HATSUYUME Kaiseki

Japanese Kaiseki

前菜 新春祝肴盛り合わせ

Assorted New Year appetizer

吸物 牡蠣の黄身煮 若筍椀

Clear soup with simmered oyster coated in egg yolk, bamboo shoot and seaweed

造り 鮪と鯛薄造り

Tuna and thin sliced seabream sashimi

焼物 和牛炭焼と海老芋の味噌田楽

Charcoal grilled Wagyu and deep fried yam potato covered with miso paste

揚物 ふぐ唐揚げ

Deep fried blowfish

食事 金目鯛土鍋ご飯 赤出汁

Mixed steamed rice with grilled red snapper, miso soup

甘味 メロン 苺 柚子羊羹

Melon, strawberry, sweet bean pasted cake

¥16,000



アラカルト A la carte

海鮮アボカドサラダ	Seafood and avocado salad	¥2,000
自家製豆腐と湯葉のサラダ Homemade tofu and soy milk skin salad ¥2,200 ドレッシングは以下よりお選びください。 塩糀ドレッシング / 団麻ドレッシング / 玉葱ドレッシング / 正油ドレッシング Please choose one dressing from the following: Salt malt / Sesame / Onion / Soy sauce		
茶碗蒸し海老そぼろあんかけ	Savory egg custard with minced shrimp sauce	¥2,400
旬野菜の炊き合わせ	Assorted seasonal simmered vegetables	¥3,200
鶏照り焼き山椒おろし添へ	Chicken teriyaki with grated white radish	¥3,700
和牛醬油糀焼	Grilled Wagyu sirloin with soy malt	¥6,300
きんき炭焼き	Charcoal grilled ocean perch	¥8,000
海老天婦羅 三本	Prawn tempura (3 pieces)	¥2,000
天婦羅盛り合わせ 五種盛り 海老 白身 茄子 椎茸 薩摩芋	5 kinds of tempura of the day Prawn, white fish, eggplant, shiitake mushroom, sweet potato	¥4,500
御飯セット 御飯 赤出汁 お新香	Gohan set Steamed rice, miso soup, Japanese pickles	¥1,000
赤出汁	Miso soup	¥800
甘味 Dessert		
バニラアイスクリーム	Vanilla ice cream	¥900
バニラアイスクリーム 小倉添へ	Vanilla ice cream with sweet bean paste	¥1,200
抹茶アイスクリーム 黒蜜 きなこ	Matcha ice cream with brown sugar syrup and roasted soy flour	¥1,200
メロン(1/6カット)	Melon (1/6 cut)	¥3,000