

「彩」弁当 Irodori Bento Box

旬菜盛り合わせ
Assortment of seasonal appetizers

鶏けんちん巻
Grilled chicken, rolled egg and vegetables

鮮魚の造り 三種盛り
3 kinds of seasonal sashimi

筍海老真丈挟み揚げ 彩り春野菜の天ぷら
Tempura : Shrimp cake with bamboo shoot and seasonal vegetable

海老と季節野菜の和風グラタン
Shrimp and seasonal vegetables Japanese gratin

炊き込みご飯 赤出汁 香の物
Mixed steamed rice
Miso soup, Japanese pickles

桜ババロア
Sakura bavarois

¥5,500



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.

寿司と和牛のよくばり御膳 Sushi & Wagyu Special Lunch

ガーデンサラダ
Garden salad

黒毛和牛サーロイン(60g)
Wagyu sirloin (60g)

又は / or

特選黒毛和牛フィレ A4 (60g) (+¥1,800)
Wagyu fillet A4 (60g) extra charge (+¥1,800)

焼野菜
Grilled vegetables

寿司三貫
※赤身、白身、他一貫
3 kinds of nigiri sushi

又は / or

寿司五貫 (+¥1,000)
※赤身、白身、光物、他二貫
5 kinds of nigiri sushi extra charge (+¥1,000)

又は / or

特選寿司五貫 (+¥2,000)
※中トロ、雲丹、イクラ、他二貫
5 kinds of premium nigiri sushi extra charge (+¥2,000)

玉子
Cut of omelet

赤出汁
Miso soup

デザート
Dessert

¥6,000

昼会席

Lunch Kaiseki

A traditional Japanese cuisine in courses

先付

冷製筍茶碗蒸し

Cold steamed egg curstard with bamboo shoot

前菜

旬菜盛り合わせ

Assortment of seasonal appetizers

吸物

蛤真丈潮椀

Clear soup with Hamaguri clam fish cake

造り

鮮魚の造り 三種盛り

3 kinds of sashimi

焼物

黒むつ露味噌焼

Grilled Japanese bluefish with butterbur miso

煮物

糸より鯛彩り野菜餡掛け

Deep fried golden thread with seasonal vegetable sauce

酢物

和風ローストビーフ 梅肉ソース

Roast beef with plum sauce

食事

炊き込み御飯

Steamed mixed rice

又は/or

桜海老のかき揚げ蕎麦

Hot soba noodles with deep fried Sakura shrimp and vegetable tempura

甘味

桜ババロア

Sakura bavarois

¥8,000

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.

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 one from:
Sashimi, tempura or roast beef

二段 Second

旬菜盛り合わせ
Assortment seasonal appetizers

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

桜ババロア
Sakura bavarois

¥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.

アラカルト A la carte

サラダ Salad

海鮮アボカドサラダ	Seafood and avocado	¥1,500
大根とジャコのサラダ	White radish and sardines	¥1,500
自家製豆腐と湯葉のサラダ	Homemade tofu and soy milk skin	¥1,800

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 / 胡麻ドレッシング / 玉葱ドレッシング / 正油ドレッシング

Please choose one dressing from the followings:

Salt malt / Sesame / Onion / Soy sauce flavor

焼物 Grilled dish

銀鱈の西京焼き	Grilled cod with saikyo miso	¥2,500
鶏照焼き 山椒おろし添え	Chicken teriyaki with grated white radish	¥3,000
和牛サーロイン 正油糀焼	Wagyu sirloin with soy sauce malt	¥4,500

煮物 Simmered dish

茶碗蒸し 海老そぼろ餡かけ	Savory egg custard with minced shrimp sauce	¥1,800
旬野菜の炊き合わせ	Assortment of seasonal vegetables	¥2,600
和牛サーロインと野菜の煮浸し	Wagyu sirloin and vegetables	¥3,500

揚物 Fried dish

海老天婦羅 三本	Prawn tempura (3 pieces)	¥1,800
野菜天婦羅 七種盛り (椎茸 しめじ 長葱 南瓜 茄子 薩摩芋 アスパラ)	7 kinds of vegetable tempura	¥3,500
天婦羅盛合せ 五種盛り (海老 鱈 茄子 椎茸 薩摩芋)	Today's 5 kinds of tempura	¥4,200

アラカルト A la carte

食事 Meal

赤出汁	Miso soup	¥800
田舎味噌	Shinshu miso soup	¥800
御飯セット (御飯、赤出汁、お新香)	Gohan set (Steamed rice, miso soup, Japanese pickles)	¥1,000
お新香盛合せ	Assortment of Japanese pickles	¥1,800
日本そば (冷 又は 温)	Soba noodles (cold or hot)	¥1,800
稲庭うどん (冷 又は 温)	Inaniwa udon noodles (cold or hot)	¥1,800
鯛茶漬け	Sea bream ochazuke - rice and dashi soup bowl	¥2,500
天丼	Assorted tempura rice bowl	¥2,500
海鮮ちらし (小)	Assorted seafood rice bowl - small	¥3,000
雲丹いくら丼 (小)	Sea urchin and salmon roe rice bowl - small	¥5,000

甘味 Dessert

バニラアイスクリーム	Vanilla ice cream	¥800
抹茶と黒蜜 黄な粉のアイスクリーム	Macha ice cream with black honey and roasted soy flour	¥1,000
小倉アイスクリーム	Vanilla ice cream with sweet bean paste	¥1,000
メロン (1/6カット)	Melon (1/6 cut)	¥2,500

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。Prices are subject to applicable tax and service charge.

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

海鮮ちらし
Chirashi Sushi

先付
Amuse bouche

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