

Lunch *6,800* 

先付 Appetizer

造り二種 Sashimi two kinds

> 二段重ね弁当 Bento box

温の物 Seasonal hot dish

御飯 留椀 香の物 Rice, red miso soup, pickles

> 甘味 Dessert

Lunch *9,300* 

先付 Appetizer

> 椀物 Soup

造り二種 Sashimi two kinds

焼八寸
Grilled Dish "Hassun"
焼き物をメインに料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください。
Chef's hand selected dishes

温の物 Seasonal hot dish

御飯 留椀 香の物 Red miso soup

> 甘味 Dessert

Lunch 11,800

水無月豆腐 帆立 雲丹 順才 胡瓜 小豆 柚子 Yam tofu, scallop Sea urchin, water shield, cucumber, red bean, yuzu

鱧真丈 翡翠茄子 梅団子 万願寺唐辛子 柚子 Japanese consommé Pike conger dumpling, eggplant, ume dumpling, manganji pepper

> 造り三種 Sashimi three kinds

焼八寸
Grilled Dish "Hassun"
焼き物をメインに料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください。
Chef's hand selected dishes

和牛照焼き 粒マスタード ヤングコーン アスパラガス アマランサス Grilled Wagyu beef, mustard Young corn, asparagus

小芋 蛸 南京 近江こんにゃく オクラ 花穂紫蘇 Taro, octopus, pumpkin, konjac, okra

> 御飯 留椀 香の物 Rice, red miso soup, pickles

> > 甘味 Dessert