

昼のコース Lunch Set Menu  
April 24 – May 23, 2024  
11:30 – 14:00



## Lunch 7,500

胡麻豆腐 海老 アスパラガス 長芋 温泉玉子 花穂紫蘇 旨出しゼリー掛け  
Sesame tofu, prawn, asparagus, yam, poached egg, shiso flower bud  
Dashi broth jelly

造り二種  
Sashimi two kinds

二段重ね弁当  
Bento

信州蒸し 穴子 茶そば ぜんまい 山葵 ベっこう餡  
Conger eel, green tea noodles, zenmai, wasabi, bekko sauce

御飯 止椀 香の物  
Steamed rice, red miso soup, pickles

ココナッツアイスクリーム ライチゼリー 甘夏 ミント  
Coconut ice cream, lychee jelly, amanatsu citrus, mint

## Lunch 10,500

胡麻豆腐 海老 アスパラガス 長芋 温泉玉子 花穂紫蘇 旨出しゼリー掛け  
Sesame tofu, prawn, asparagus, yam, poached egg, shiso flower bud  
Dashi broth jelly

椀物  
鯛と一寸豆真丈 よもぎ白玉 菖蒲独活 三つ葉 柚子  
Sea bream dumpling, broad bean, mugwort rice flour ball, udo, mitsuba parsley, yuzu

造り二種  
Sashimi two kinds

焼八寸  
Seasonal 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 recommendation

信州蒸し 穴子 茶そば ぜんまい 山葵 ベっこう餡  
Conger eel, green tea noodles, zenmai, wasabi, bekko sauce

御飯 止椀 香の物  
Steamed rice, red miso soup, pickles

ココナッツアイスクリーム ライチゼリー 甘夏 ミント  
Coconut ice cream, lychee jelly, amanatsu citrus, mint

## Lunch 13,500

胡麻豆腐 海老 アスパラガス 長芋 温泉玉子 花穂紫蘇 旨出しゼリー掛け  
Sesame tofu, prawn, asparagus, yam, poached egg, shiso flower bud  
Dashi broth jelly

椀物  
鯛と一寸豆真丈 よもぎ白玉 あやめ独活 三つ葉 柚子  
Sea bream dumpling, broad bean, mugwort rice flour ball, udo, mitsuba parsley, yuzu

造り三種  
Sashimi three kinds

焼八寸  
Seasonal 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 recommendation

稚鮎南蛮漬 胡瓜 浅月 花穂紫蘇  
Marinated deep-fried baby ayu fish, cucumber, chive, shiso flower bud

和牛炭火焼 筍 こしあぶら 木の芽  
Japanese beef, bamboo shoot, koshiabura, kinome leafaf

御飯 止椀 香の物  
Steamed rice, red miso soup, pickles

ココナッツアイスクリーム ライチゼリー 甘夏 ミント  
Coconut ice cream, lychee jelly, amanatsu citrus, mint

表示料金には税金・サービス料が含まれます。  
メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。  
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。  
Prices inclusive of taxes and service charge.  
If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.  
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

京の米老舗 八代目儀兵衛の「川梅」オリジナルブレンド米（国産）をご用意いたします。  
Rice served here is special blended rice from the Hachidaime Gihey rice company in Kyoto.