

お昼の点心

Ten-shin Lunch

午餐点心

¥5,500

前 菜 *Appetizer* 前菜

青菜と薄揚げ煮浸し 揚スルメ
Boiled green vegetable with fried squid

嶺岡豆腐 山葵 べっ甲餡
Milk tofu with wasabi

オリーブとクリームチーズのディップ クラッカー
Cream cheese and olive sauce dip with cracker

メイン *Main dish(Assorted)* 时令小菜

法蓮草とぜんまい 白和え 人参 クコの実
Boiled spinach and carrot dressed with tofu

蒸し鶏と蕪のマリネ 彩り野菜 山葵クリーム チャービル
Marinated chicken and turnip with wasabi cream sauce

ひじきとみやだいずの旨煮
Simmered "HIJIKI" seaweed and soybean

厚焼玉子 ロール寿司 鶏つくね山椒焼 落味噌松風 青唐油焼
Japanese omelette, Rolled sushi, Chicken ball, Egg cake with miso, Green pepper

菜の花さつま揚げ 春菜と帆立のしんじょ 烏賊メンチカツ
Deep-fried fish cake with canola flower, Scallop cake, Squid ball

温 菜 *Warm dish* 热菜

若竹万頭 柚子胡椒餡 梅麩 かもじ葱
Deep-fried young bamboo shoot dumpling with "YUZU" citorn and pepper sauce

食 事 *Rice* 主食

しらすと山菜炊き込み 香の物 赤だし
Cooked rice with young sardines and edible wild plants, Japanese pickles, Miso soup

デザート *Dessert* 甜点

チョイス(5種類より)
Please choose one from 5 kinds

2025.2

*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

*Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。

*仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change.

*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

プレリュード

Prelude

¥8,000

旬菜 *Appetizer* 前菜

青菜と薄揚げ煮浸し 揚スルメ
Boiled green vegetable with fried squid

嶺岡豆腐 山葵 べっ甲餡
Milk tofu with wasabi

蒸し鶏と蕪のマリネ 彩り野菜 山葵クリーム チャービル
Marinated chicken and turnip with wasabi cream sauce

法蓮草とぜんまい白和え 人参 クコの実
Boiled spinach and carrot dressed with tofu

ロール寿司 露味噌松風 青唐油焼
Rolled sushi, Egg cake with miso, Grilled Japanese pepper

冷菜 *Cold dish* 涼菜

鯛のカルパッチョ サラダ仕立て オニオンドレッシング ミックスハーブ 煎玄米 海苔
Redsnapper carpaccio salad with mixed herbs, brown rice, nori laver and onion dressing

温菜 *Warm dish* 热菜

若竹万頭 柚子胡椒餡 梅麩 かもじ葱
Deep-fried young bamboo shoot dumpling with "YUZU" citorn and pepper sauce

合肴 *Side dish* 中段小菜

豆乳スープ蒸し 蟹餡 ミツ葉
Steamed egg and soymilk custard with crab sauce

焼物 *Grilled dish* 主菜

大山どり南蛮焼 九条葱ソース 添え野菜 バルサミソース
Grilled "DAISEN" chicken with spicy soysauce and leek sauce

食事 *Rice* 主食

しらすと山菜 炊き込み 香の物 赤だし
Cooked rice with young sardines and edible wild plants, Japanese pickles, Miso soup

デザート *Dessert* 甜点

チョイス(5種類より) コーヒー又は紅茶
Please choose one from 5 kinds Coffee or Tea

2025.2

*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

*Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。

*仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change.

*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions

シンフォニー

Symphony

¥12,000

旬 菜 *Appetizer* 前菜

青菜と薄揚げ煮浸し 揚スルメ
Boiled green vegetable with fried squid

嶺岡豆腐 山葵 べっ甲餡
Milk tofu with wasabi

蒸し鶏と蕪のマリネ 彩り野菜 山葵クリーム チャービル
Marinated chicken and turnip with wasabi cream sauce

法蓮草とぜんまい白和え 人参 クコの実
Boiled spinach and carrot dressed with tofu

ロール寿し 落味噌松風 青唐油焼
Rolled sushi, Egg cake with miso, Grilled Japanese pepper

造 り *Sashimi* 刺身

3種盛り合せ あしらい 土佐醤油
Assorted sashimi 3 kinds

温 菜 *Warm dish* 热菜

若竹万頭 柚子胡椒餡 海老芋 筍 湯葉 梅麩 かもじ葱
Deep-fried young bamboo shoot dumpling with "YUZU" citorn and pepper sauce

合 肴 *Side dish* 中段小菜

豆乳スープ蒸し 蟹餡 ミツ葉
Steamed egg and soymilk custard with crab sauce

焼 物 *Grilled dish* 主菜

A,国産牛 和風ステーキ 添え野菜 バルサミソース
A,Beef steak, vegetables with balsamic vinegar sauce

B,銀鱈西京焼 あしらい
B,Grilled black cod "SAIKYO-YAKI" style

*A B いずれかお一つをお選びください。 * Please choose one from A or B

C,黒毛和牛 和風ステーキ 山わさび 添え野菜 バルサミソース * +3,200 円
C, "KUROGE-WAGYU" steak, vegetables with balsamic vinegar sauce

D,キンキ塩焼 染め卸し 酢立 * +2,600 円
D,Grilled "KINKI" rock fish with salt, grated Japanese radish and "SUDACHI" citorn
* 差額にてアップグレードできます。 *Extra charge

食 事 *Rice* 主食

しらすと山菜 釜炊き 香の物 赤だし
Steamed rice with young sardines and edible wild plants in a small pot, Japanese pickles, Miso soup

デザート *Dessert* 甜点

チョイス(5種類より) コーヒー又は紅茶
Please choose one from 5 kinds Coffee or Tea

2025.2

* 表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

* Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消费税・15%服务费。

* 仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change.

* 食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

* Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.