

お昼の点心

Ten-shin Lunch

午餐点心

¥5,100

前菜 Appetizer 前菜

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

白胡麻豆腐 山葵 ベッ甲餡
Sesame tofu with wasabi

マロンとクリームチーズのディップ クラッカー
Cream cheese and chestnut dip with cracker

メイン Main dish(Assorted) 時令小菜

ブリブリ海老と蕪のマリネ ティル チャービル
Marinated shrimp and turnip

木の子と法蓮草 胡麻和え 占地 椎茸 人参 クコの実
Boiled spinach, mushroom and carrot dressed with sesame

鱒の助 南蛮漬け 彩り野菜 小口葱
Deep-fried kind salmon with spicy soysauce

厚焼玉子 ロール寿司 合鴨燻製 南瓜カステラ 青唐油焼
Japanese omelette, Rolled sushi, Smoked duck, "KABOCHA" squash cake, Green pepper

さつま揚げ 帆立銀杏しんじょ衣揚げ 海老鹿の子揚げ
Deep-fried fish cake, Scallop and ginkgo nut cake, Shrimp ball

温菜 Warm dish 热菜

蕪みぞれ万頭 柚子胡椒餡 かもじ葱
Deep-fried turnip dumpling with YUZU citron and pepper sauce

食事 Rice 主食

木の子とみやだいず炊き込み 香の物 赤だし
Cooked rice with mushroom and soybean, 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

2024.11

*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.

プレリュード

Prelude

¥7,600

旬菜 *Appetizer* 前菜

青菜と薄揚げ煮浸し 揚スルメ 白胡麻豆腐 山葵 ベッ甲餡
Boiled green vegetable with fried squid Sesame tofu with wasabi

鱒の助 南蛮漬け 彩り野菜 小口葱
Deep-fried king salmon with spicy soysauce

木の子と法蓮草 胡麻和え 占地 椎茸 人参 クコの実
Boiled spinach, mushroom and carrot dressed with sesame

ロール寿司 南瓜カステラ 合鴨燻製
Rolled sushi, "KABOCHA" squash cake, Smoked duck

冷菜 *Cold dish* 涼菜

サーモンのカルパッチョ 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
Salmon carpaccio salad with mixed herbs, brown rice, nori laver and onion dressing

温菜 *Warm dish* 熱菜

蕪みぞれ万頭 柚子胡椒餡 かもじ葱
Deep-fried turnip dumpling with YUZU citron and pepper sauce

口直し *Palate freshener* 中段小菜

シャーベット
Sorbet

焼物 *Grilled dish* 主菜

鰯 南蛮焼 九条葱ソース 添え野菜 バルサミコソース
Grilled yellow tail with spicy soysauce and leek sauce
Vegetables with balsamic vinegar sauce

食事 *Rice* 主食

木の子とみやだいず 炊き込み 香の物 赤だし
Cooked rice with mushroom and soybean, 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

2024.11

*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.

シンフォニー

Symphony

¥11,000

旬 菜 *Appetizer* 前菜

青菜と薄揚げ煮浸し 揚スルメ 白胡麻豆腐 山葵 べっ甲餡
Boiled green vegetable with fried squid Sesame tofu with wasabi

鱒の助 南蛮漬け 彩り野菜 小口葱
Deep-fried king salmon with spicy soysaue

木の子と法蓮草 胡麻和え 占地 椎茸 人参 クコの実
Boiled spinach, mushroom and carrot dressed with sesame

ロール寿し 南瓜カステラ 合鴨燻製
Rolled sushi, "KABOCHA" squash cake, Smoked duck

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* 熱菜

蕪みぞれ万頭 柚子胡椒餡

帆立しんじょ すだれ麩 花びら茸 青味 かもじ葱
Deep-fried turnip dumpling, scallop cake, mushroom and green vegetable with YUZU citorn and pepper sauce

口直し *Palate freshener* 中段小菜

シャーベット
Sorbet

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えらびください。 * 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

木の子とみやだいず 釜炊き 香の物 赤だし
Steamed rice with mushrom and soybean 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

2024.11

*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.