

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

嶺岡豆腐 山葵 ベっ甲餡
Milk 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)* 时令小菜

焼茄子と蒸し鶏 胡麻ドレッシング 分葱
Grilled eggplant and steamed chicken with sesame sauce

秋刀魚の柚庵焼 柚子雲掛け ミツ葉
Grilled pacific saury with grated Japanese radish

海藻麺 生姜酢 トマト オクラ
Seaweed noodles with tasted vinegar

厚焼玉子 ロール寿司 鶏つくね 紫花豆 青唐油焼
Japanese omelette, Rolled sushi, Chicken ball, Sweet bean, Green pepper

さつま揚げ 帆立しんじょ衣揚げ 南瓜サクサク揚げ
Deep-fried fish cake, Scallop cake, "KABOCHA" squash ball

温菜 *Warm dish* 热菜

山吹万頭 柚子胡椒餡 かもじ葱 もみじ麩
Seasonal 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

2024.10

*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

¥7,600

旬 菜 *Appetizer* 前菜

青菜と薄揚げ煮浸し 揚スルメ 嶺岡豆腐 山葵 ベっ甲飴
Boiled green vegetable with fried squid Milk tofu with wasabi

海藻麺 生姜酢 トマト オクラ
Seaweed noodles with tasted vinegar

秋刀魚の柚庵焼 柚子雲掛け 三ッ葉
Grilled pacific saury with grated Japanese radish

ロール寿司 鶏つくね 紫花豆
Rolled sushi, Chicken ball, Sweet bean

冷 菜 *Cold dish* 涼菜

サーモンのカルパッチョ サラダ仕立て 山葵クリームドレッシング ミックスハーブ 煎玄米 海苔
Salmon carpaccio salad with mixed herbs, brown rice, nori laver and wasabi cream dressing

温 菜 *Warm dish* 热菜

山吹万頭 柚子胡椒飴 かもじ葱 紅葉麩
Deep-fried seasonal dumpling 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

大山どり山椒味噌焼 九条葱ソース 添え野菜 バルサミソース
*Grilled king salmon 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)
Please choose one from 5 kinds

2024.10

*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 嶺岡豆腐 山葵 ベッ甲飴
Boiled green vegetable with fried squid Milk tofu with wasabi

海藻麺 生姜酢 トマト オクラ
Seaweed noodles with tasted vinegar

秋刀魚の柚庵焼 柚子雲掛け ミツ葉
Grilled pacific saury with grated Japanese radish

ロール寿し 鶏つくね 紫花豆
Rolled sushi, Chicken ball, Sweet bean

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

山吹万頭 賀茂茄子 大根スープ煮 末広人参 インゲン
柚子胡椒餡 かもじ葱 紅葉麩
*Deep-fried seasonal dumpling, eggplant, Japanese radish and carrot
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

2024.10

*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.