# 左 Lunch "MAI"

## 光附 Appetizer

**造花果と焼茸胡麻和え 鲍茸 占地 葡萄 石榴** 

Fig and grilled mushroom with sesame sauce, grapes and pomegranate

## 沖椀 Soup

蓮莖し 海老 帆立 松茸 銀杏 牛蒡 蕪菜 ロ、振り柚子 Clear soup with shrimp, scallop, Matsutake mushroom and lotus root

## 長杉枝 Seasonal delicacies

酢の物 炙り秋味黄身酢和え 蕪 菊花 アボガド 松の実 いくら セルフィーユ Boiled salmon with egg yolk vinegar sauce

> 造り 本日のおすすめ二種盛り Two kinds of Sashimi 小鉢 南瓜摺り流し ポタージュ仕立て 刻みトリュフ Potage soup of pumpkin

炊き合わせ 葡菜饅頭鶏そぼろ餡 玉葱 葡菜 红葉人参 Simmered Kikuna leaf dumpling with minced chicken thick sauce

## 主業 Main Dish

**鱼料理:秋味茸クリーム焼き** 

胡桃豆鷹 蓮根 茄子 姫唐柿 煎り胡麻 クリスタルミックス Grilled salmon with mushroom cream sauce

肉料理:炙り地鶏む子とじ

蕪 茗荷 椎茸 笹葱 九条葱 輪酢橘 黑七味

Broiled chicken and seasonal vegetables with egg

天婦羅:海の幸三種 山の幸五種

Assorted Tempura with three kinds of seafood and five kinds of vegetables \*上記より一品お選びください。 \*Please select your main course from above stated

## **沖飯** Rice

白米(国産米) 留椀 今せ味噌 香の物 三種盛り Steamed Japanese rice, Miso soup and pickled Japanese vegetable

廿味 Dessert

¥5,800

表示料金に別途消費税およびサービス料15%を頂戴はす。 また、表示の内容・料金は予告なく変更になる場合があります。 The prices are subject to consumption tax and 15% service charge. Menus and prices are subject to change without notice.

# 昼会席 禪 Lunch Kaiseki "ZEN"

## 光附 Appetizer

遮老果と焼茸胡麻和え 匏茸 占地 葡萄 石榴

Fig and grilled mushroom with sesame sauce, grapes and pomegranate

## 沖椀 Soup

蓮莖( 海老 松茸 銀杏 牛蒡 蕪菜 口、振り柚子

Clear soup with shrimp, scallop, Matsutake mushroom and lotus root

## 造り Sashimi

青利乌賊/黄身酒盗 鏗叩き/燻製醬油

白身/柑橘ジュレ 芽物色々

Squid with egg yolk and shuto sauce Bonito with smoked soy sauce White fish with Japanese citrus jelly

#### 烧物 Grilled Dish

かます茸クリーム焼き 胡桃豆窩 蓮根 姫唐柿 牛蒡煎餅 クリスタルミックス Grilled barracuda with mushroom cream sauce

#### 残肴 Seasonal Dish

黒毛和牛 む 子とじ 蕪 茗荷 椎茸 笹葱 九条葱 輪酢橘 黒七味 Japanese Wagyu beef and seasonal vegetables with egg

## 食事 Rice

地鶏と栗釜炊き御飯 零余子 冬菇椎茸 三つ葉

留椀 今せ味噌 香の物 三種盛り

Steamed rice with chicken and chestnuts Miso soup and pickled Japanese vegetable

甘味 Dessert

¥7,000