

# 曙弁当

## Akebono Bento Box

先付 Appetizer

鰯焼霜 辛子酢味噌 胡瓜 若布 ラディッシュ  
Broiled yellow tail, Mustard miso, Cucumber, Seaweed, Radish

御椀 Soup

海老芋 蟹玉薄葛 露生姜 三つ葉  
Taro, Crab and eggs, Ginger, Leaves

弁当 Bento-box

上段 Top of bento-box

百合根 椎茸 白和え  
雲子酒煮 白菜 菊菜 浅葱 ちり酢  
水菜酢橘浸し  
嶺岡豆腐 みたらし餡 山葵  
柿なます

Lily burb, Shiitake mushrooms, Tofu cream

Soft roe, Chinese cabbage, Chrysanthemum Leek, Vinegar

Simmered potherb mustard

Tofu with Mitarashi sticky sauce, Wasabi

Pickled persimmon

中段 Middle of bento-box

鱈塩焼 柚子卸し 菊花蕪 慈姑煎餅  
薩摩芋と人参葉 搔揚  
男爵芋酒盗バター煮  
ハーフ卵の半熟卵

Grilled spanish mackerel, Yuzu citrus, Chrysanthemum, Turnip, Arrowhead chips

Sweet potato and Carrot leaves tempura

Steamed potatoes

Boiled egg

下段 Bottom of bento-box

烏賊団子おかき揚 法連草 紅葉人参 銀餡  
Deep fried squid cake, Spinach, Carrot, Sticky soy sauce

食事 Rice set

鯛飯 零余子 実山椒  
赤出汁 香の物

Steamed sea bream rice, Japanese yam, Japanese pepper

Miso soup, Japanese pickled

デザート Dessert

ピエール・エルメ・パリより アイスクリーム二種

Ice cream selection by Pierre Hermé Paris

¥5,000

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan

季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please be advised that seasonal ingredients will be used in this menu  
上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 15% service charge

# 丹頂

## TANCHO

先付 Appetizer

雲子酒煮 白菜 菊菜 浅葱 あやめ雪 ちり酢  
Soft roe, Chinese cabbage, Chrysanthemum, Leek, Turnip, Vinegar

御椀 Soup

海老芋唐揚 蟹玉薄葛 露生姜 三つ葉  
Deep fried taro, Crab and eggs, Ginger, Leaves

造里 Sashimi

鰯 鱈焼霜

Yellowtail, Broiled spanish mackerel

揚八寸 Fried dish

ふぐ唐揚 青唐 山椒塩 レモン  
嶺岡豆腐 みたらし餡 山葵  
柿なます 水菜酢橘浸し  
焼鯖寿司

Deep fried blow fish, Japanese pepper, Japanese pepper salt, Lemon  
Tofu with Mitarashi sticky sauce, Wasabi  
Pickled persimmon, Simmered potherb mustard  
Grilled mackerel sushi

温物 Hot pot

柚子豆乳鍋仕立

丹波地鶏 あわび茸 京豆腐 九条葱 柚子胡椒  
Soy milk and yuzu citrus hot pot  
Chicken, Mushroom, Tofu, Leek, Yuzu citrus pepper

食事 Rice

鯛飯 零余子 実山椒

又は

白御飯 卵黄醤油漬 塩昆布 ちりめん山椒  
赤出汁 香の物

Steamed sea bream rice, Japanese yam, Japanese pepper

or

Steamed rice, Egg yolk marinated with soy sauce, Seaweed, Dried young sardines  
Miso soup, Japanese pickled

デザート Dessert

ピエール・エルメ・パリより “モンブラン・サラ”  
“Mont Blanc Sarah” by Pierre Hermé Paris

¥9,000

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan

季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please be advised that seasonal ingredients will be used in this menu

上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 15% service charge

# 玉霞

## TAMAGASUMI

### 先付 Appetizer

松葉蟹 胡瓜 若布 生姜酢ゼリー  
あん肝味噌漬最中

Crab, Cucumber, Seaweed, Ginger vinegar jelly  
Monkfish liver pickled with miso

### 御椀 Soup

胡麻豆腐 帆立貝葛打 紅葉人参 法蓮草 柚子  
Sesame tofu, Scallop, Carrot, Spinach, Yuzu citrus

### 造り Sashimi

鰯 鱈焼霜 かわはぎ

Yellowtail, Broiled spanish mackerel, Filefish

### 凌ぎ Refreshment

焼鯖寿司

Grilled mackerel sushi

### 揚物 Fried dish

ふぐ 海老芋唐揚

青唐 レモン 慈姑煎餅 山椒塩

Blowfish, Deep fried taro

Japanese pepper, Lemon, Arrowhead chips, Japanese pepper salt

### 温物 Hot dish

聖護院蕪風呂吹き 天使の海老 柚子味噌

Kyoto turnip, Prawn, Miso with yuzu citrus

### 食事 Rice

生雲丹と三つ葉御飯 ふぐひれ出汁

又は

白御飯 卵黄醤油漬 塩昆布 ちりめん山椒

赤出汁 香の物

Steamed rice with sea urchin, Blowfish broth soup

or

Steamed rice, egg yolk marinated with soy sauce, Seaweed, Dried young sardines

Miso soup, Japanese pickled

### デザート Dessert

ピエール・エルメ・パリより “ガランス”

“Garance” by Pierre Hermé Paris

¥ 13,000

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan

季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please be advised that seasonal ingredients will be used in this menu  
上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 15% service charge

# 伯州

## HAKUSHU

先付 Appetizer

雲子酒煮 白菜 菊菜 浅葱 あやめ雪 ちり酢

あん肝味噌漬最中

Simmered soft roe with sake, Chinese cabbage, Chrysanthemum, Leek, Turnip, Vinegar  
Monkfish liver, Pickled with miso

御椀 Soup

胡麻豆腐 焼目甘鯛 紅葉人参 法蓮草 柚子

Sesame tofu, Grilled tilefish, Carrot, Spinach, Yuzu citrus

造里 Sashimi

鮪 鱒焼霜 かわはぎ

Tuna, Broiled spanish mackerel, Filefish

八寸 Delicacies

海老芋 鮪唐揚 粉唐墨

松葉蟹 胡瓜 若布 生姜酢

嶺岡豆腐 みたらし餡 山葵

柿なます

焼鯖寿司 刻みすぐき漬

Taro, Deep fried tuna, Dried mullet roe

Crab, Cucumber, Seaweed, Ginger vinegar

Tofu, Mitarashi sticky sauce, Wasabi

Pickled persimmon

Grilled mackerel sushi, Picled vegetable

焼物 Grilled dish

国産牛まつぼっくり燻香焼 菊芋ソース 銀杏

Wagyu beef smoked grilled, Sunroot sauce, Ginkgo nuts

強肴 Side dish

ふぐ 酢橘酢吉野 芽葱 もみじ卸し

Blowfish with sudachi citrus, Leek, Radish with red pepper

温物 Steamed dish

聖護院蕪風呂吹き 柚子味噌

Kyoto turnip, Yuzu citrus miso

食事 Rice

松葉蟹とトリュフ御飯 温泉玉子 赤出汁 香の物

又は

生雲丹と三ツ葉御飯 ふぐひれ出汁 香の物

Steamed crab and truffle rice, Slow-boiled egg

or

Steamed sea urchin rice, Blowfish tail broth

Miso soup, Japanese pickled

デザート Dessert

ピエール・エルメ・パリより “モンブラン・サラ”

“Mont Blanc Sarah” by Pierre Hermé Paris

¥ 17,000

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan

季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please be advised that seasonal ingredients will be used in this menu

上記の料金の別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 15% service charge

# 華嚴

## KEGON

先付二種 Two kind of appetizer

雲子酒煮 白菜 菊菜 あやめ雪 浅葱 ちり酢  
唐墨飯蒸し 銀餡

Simmered soft roe with sake, Chinese cabbage, Chrysanthemum, Leek, Turnip, Vinegar  
Steamed rice with dried mullet roe, Sticky soy sauce

御椀 Soup

胡麻豆腐 焼目甘鯛 紅葉人参 法蓮草 柚子  
Sesame tofu, Grilled tilefish, Carrot, Spinach, Yuzu citrus

造里 Sashimi

鮪 鰯 かわはぎ  
Tuna, Yellowtail, Filefish

八寸 Grilled dish

嶺岡豆腐みたらし餡 山葵  
烏賊酒盗和え 柚子  
水菜酢橘浸し  
百合根 椎茸 白あえ  
ふぐ唐揚青唐レモン

Tofu with mitarashi sticky sauce, Wasabi  
Squid pickled in salt  
Simmered potherb mustard  
Lily bulb, Matsutake mushroom, Tofu cream  
Deep fried blowfish

中皿 Side dish

松葉蟹 胡瓜 若布 生姜酢ゼリー  
Crab, Cucumber, Seaweed, Ginger vinegar jelly

焼物 Grilled dish

国産牛まつぼっくり燻香焼 菊芋ソース 銀杏  
Wagyu beef smoked grilled, Sunroot sauce, Ginkgo nuts

強肴 Side dish

ふぐ 酢橘酢吉野 芽葱 もみじ卸し  
Blowfish, Sudachi citrus vinegar, Leek, Radish with red pepper

温物 Steamed dish

聖護院蕪と海老芋 柚子味噌  
Kyoto turnip and taro with yuzu citrus miso

食事 Rice

松葉蟹とトリュフ御飯 温泉玉子 三ツ葉  
又は

生雲丹御飯 ふぐひれ出汁  
Steamed crab and truffle rice, Slow-boiled egg, leaves  
or  
Steamed rice with sea urchin, Blowfish broth soup  
Miso soup, Japanese pickles

デザート Dessert

ピエール・エルメ・パリより “ガランス”  
ピエール・エルメ・パリよりマカロン 薄茶 峰の白 柳桜園詰  
“Garance” by Pierre Hermé Paris  
Macaron by Pierre Hermé Paris, powdered green tea

¥ 24,000

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan

季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please be advised that seasonal ingredients will be used in this menu

上記の料金を別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 15% service charge

# 松葉蟹会席

Snow crab kaiseki

先付 Appetizer

松葉蟹 汲み上げ湯葉 いくら

茶碗蒸し 美味出汁ジュレ

Snow crab, Soy milk skin, Salmon roe

Egg custard, Dashi broth jelly

造り Sashimi

活松葉蟹 本鮪中トロ

Snow crab, Medium fatty tuna

焼物 Grilled dish

炭火焼き蟹 生姜酢 酢橘 胡瓜

Charcoal grilled snow crab, Vinegar mixed ginger

Sudachi citrus, Cucumber

八寸 Delicacies

蟹天麩羅 蟹味噌豆腐

蟹と芹の酢の物

Snow crab tempura, crab innards tofu

Crab and water dropwort marinated vinegar

温物 Hot dish

蟹しゃぶしゃぶ 白菜 絹豆腐 柚子胡椒

Crab shabushabu style

Chinese cabbage, tofu, Yuzu citrus pepper

食事 Rice

蟹飯釜炊き 赤出汁 香の物

又は 蟹雑炊

Steamed crab rice and salmon roe, Miso soup, Japanese pickles

Or Snow crab porridge

デザート Dessert

ピエール・エルメ・パリよりデザート

ピエール・エルメ・パリよりマカロン 薄茶 峰の白 柳桜園詰

Dessert by Pierre Hermé Paris

Macaron by Pierre Hermé Paris, powdered green tea

¥ 28,000

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan.

季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please be advised that seasonal ingredients will be used in this menu.

上記の料金の別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 15% service charge.

# 松葉蟹会席

Snow crab kaiseki

先付 Appetizer

松葉蟹 汲み上げ湯葉 1983 宮崎キャビア

茶碗蒸し 美味出汁ジュレ

Snow crab, Soy milk skin, 1983 Miyazaki caviar  
Egg custard, Dashi broth jelly

造里 Sashimi

活松葉蟹 本鮪中トロ

Snow crab, Medium fatty tuna

焼物 Grilled dish

炭火焼き蟹 生姜酢 酢橘 胡瓜

蟹甲羅焼

Charcoal grilled snow crab, Vinegar mixed ginger  
Sudachi citrus, Cucumber  
Grilled in the snow crab shell

八寸 Delicacies

蟹天麩羅 蟹味噌豆腐

蟹と芹の酢の物

Snow crab tempura, crab innards tofu  
Crab and water dropwort marinated vinegar

温物 Hot dish

蟹しゃぶしゃぶ 白菜 絹豆腐 柚子胡椒

Crab shabushabu style

Chinese cabbage, tofu, Yuzu citrus pepper

食事 Rice

蟹飯釜炊き いくら 赤出汁 香の物

又は 蟹雑炊

Steamed crab rice and salmon roe, Miso soup, Japanese pickles  
Or Snow crab porridge

デザート Dessert

ピエール・エルメ・パリよりデザート

ピエール・エルメ・パリよりマカロン 薄茶 峰の白 柳桜園詰

Dessert by Pierre Hermé Paris

Macaron by Pierre Hermé Paris, powdered green tea

¥ 38,000

当店は国産米を使用しております。

We are proud to serve rice harvested in Japan.

季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

Please be advised that seasonal ingredients will be used in this menu.

上記の料金に別途、消費税・サービス料15%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 15% service charge.