

こちらのメニューは1月10日よりお楽しみいただけます。

# 曙弁当

## AKEBONO-Bento Box

先付 Appetizer

鰯酢味噌掛け 九条葱 京揚げ 椎茸 菜の花 二色葱 柚子  
Yellowtail with vinegar miso, Kujo leek, deep fried tofu, canola flower, yuzu lime

お椀 Soup

鰹出汁仕立

海老芋 若布 人参 柚子 法蓮草

Rishiri kelp and bonito soup

Taro, wakame seaweed, carrot, yuzu lime, spinach

弁当 Bento-box

上段 Top of bento-box

鉄皮煮凝り

のし梅蕪巻 赤蕪

とんぶり 柿 アボカド 美味出汁ゼリー 山葵

胡麻豆腐 胡麻クリーム 黒胡麻

鯛の昆布メ 酢取り蓮根

Jellied blowfish skin

Thin plum jam agar rolled with turnip, red turnip

Field caviar, persimmon, avocado, dashi jelly, wasabi

Sesame tofu, sesame cream, black sesame

Sea bream, lotus root

中段 Middle of bento-box

サーモン西京焼き 酢取り茗荷

天上昆布 粉鰹 ハーブ卵の半熟卵

堀川牛蒡の天麩羅 慈姑チップ ブロッコリー

Grilled Salmon with miso, Japanese ginger

Simmered konbu seaweed in sweetened soy sauce, dried bonito powder, soft boiled egg from Nakamura farm

Horikawa burdock Tempura, water chestnut chip, broccoli

下段 Bottom of bento-box

揚げ豆腐 京人参 粟麩の蒲焼 法蓮草

Fried tofu, Kyoto carrot, wheat gluten broiled in soy based sweet sauce, spinach

食事 Rice set

鯛飯 赤出汁 香の物

Steamed rice with sea bream, miso soup, Japanese pickles

デザート Dessert

本日のアイスクリーム

Ice cream of the day

¥5,000

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13%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 13% service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

# 丹頂

## TANCHO

先付 Appetizer

焼霜帆立貝 蕪 堀川牛蒡 菜の花 いくら  
Grilled scallop, turnip, Horikawa burdock, canola flower, salmon roe

御椀 Soup

雪中仕立

穴子真丈 大黒しめじ 若芽 柚子 京人参 チシャトウ  
Rishiri kelp and bonito soup with grated radish  
Conger eel dumpling, shimeji mushroom, wakame seaweed, yuzu lime, carrot, stem lettuce

造里 Sashimi

鯛 鰯

彩り野菜のクリュディテ 山利の諸味噌

Sea bream, yellowtail

Vegetables crudité, yamari moro miso

焼八寸 Delicacies

サーモン西京焼 酢取り茗荷 慈姑チップ

胡麻豆腐 胡麻クリーム 黒胡麻

雲丹 湯葉 鰹出汁ゼリー 生海苔 山葵

天上昆布 粉鰹

鯖蕪寿司

Grilled salmon with miso, Japanese ginger, water chestnut chip

Sesame tofu, sesame cream, black sesame

Sea urchin, soy milk skin, bonito dashi jelly, nori seaweed, wasabi

Simmered konbu seaweed in sweetened soy sauce, dried bonito powder

Mackerel rolled with turnip sushi

温物 Hot dish

河豚の唐揚 青唐 山椒塩 レモン

Fried blowfish, Japanese bell pepper, lemon

食事 Rice

鯛御飯 又は 百合根飯蒸し いくら 赤出汁 香の物

Streamed rice with sea bream or steamed sticky rice with lily bulb, salmon roe

Miso soup, Japanese pickles

デザート Dessert

水菓子

Fresh fruit

¥9,000

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13%を加算させていただきます。

The price above is subject to consumption tax and 13% service charge.

食物アレルギーをお持ちのお客様は注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.