

ランチメニュー

Lunch Menu



※写真はイメージです

旬彩箱 5,000円

SHUNSAIBAKO

お造り 八寸3種 小鉢 煮物 揚げ物 焼肴
酢の物 肉料理 サラダ 御飯 あら汁 香の物 甘味

Sashimi, three seasonal appetizers, side dish of the day,
Simmered dish, deep-fried dish, grilled dish,
Vinegared dish, meat dish, salad, rice, fish broth soup,
Japanese pickles, dessert



※写真はイメージです

鯖井セット 4,300円

Maguro-don set

鯖てこね飯 叩き身と沢庵 大葉 海苔
山葵 とろろ芋と玉子 茶漬け出汁 小鉢
茶碗蒸し 香の物 あら汁 甘味

Scattered sushi with minced tuna, pickled radish,
Green shiso leaves, nori seaweed, wasabi,
Japanese yam puree, raw egg, broth (to pour over rice)
Side dish of the day, savory steamed egg custard,
Japanese pickles, fish broth soup, dessert

お茶漬け、またはとろろご飯などで
お楽しみいただけます。



※写真はイメージです

天麩羅井セット 4,300円

Tempura-don set

穴子1本揚げ 足赤海老 旬魚天麩羅 野菜天麩羅3種 玉子
小鉢 茶碗蒸し 香の物 あら汁 甘味

Whole conger eel, prawn, seasonal fish, three kinds of vegetables,
egg, side dish of the day, savory steamed egg custard,
Japanese pickles, fish broth soup, dessert

表記料金には、消費税・サービス料（10%）が含まれます。
産地、アレルギー、原材料等、詳細はスタッフにお尋ねください。
米は徳島県産コシヒカリを使用しております。

All prices include consumption tax and a 10% service charge.
The staff are happy to assist with any questions regarding ingredients or allergy concerns.
We use "Koshihikari" rice grown in Tokushima.



※写真はイメージです

旬魚と釜飯御膳 5,500円

Seasonal fish and kamameshi set

旬魚の煮付け 豆腐 白葱 若芽 生姜
旬魚の釜飯 お造り 小鉢 茶碗蒸し
あら汁 香の物 甘味

Seasonal simmered fish, tofu, white leek,
Wakame seaweed, ginger, kamameshi rice cooked
with seasonal fish, Sashimi, side dish of the day,
Savory steamed egg custard, fish broth soup,
Japanese pickles, dessert



※写真はイメージです

阿波牛陶板焼き御膳 7,500円

Awa beef pottery grill set

阿波牛フィレ肉 椎茸 ズッキーニ パプリカ
丸十 ししとう 味噌タレ サラダ 小鉢 茶碗蒸し
御飯 薬味(三つ葉 海苔 山葵 ぶぶあられ)
茶漬け出汁 甘味

Awa beef fillet, shiitake mushroom, zucchini,
Colorful bell peppers, sweet potato, shishito pepper,
Miso sauce, salad, side dish of the day,
savory steamed egg custard, rice, mitsuba leaves,
nori seaweed, wasabi, rice crackers,
broth (to pour over rice), dessert

華会席

Hana Kaiseki

8,000円

先付 凌ぎ 御椀 お造り 焼き物 小鍋 揚げ物 食事 水菓子

Appetizer, small dish, soup, sashimi, grilled dish, small hot pot, deep-fried dish, rice, Japanese pickles, dessert

季節の食材を使用したおすすめ会席

Kaiseki course using seasonal ingredients

雅会席(要予約)

Miyabi Kaiseki

(By reservation only)

12,000円

一の菜 二の菜 御椀 お造り 焼き物 煮物替わり 揚げ物 酢の物 食事 水菓子

Two small dishes, soup, sashimi, grilled dish, alternative to the simmered dish,
deep-fried dish, vinegared dish, rice, Japanese pickles, dessert

季節の食材を使用したプレミアム会席

Limited quantity premium kaiseki course using seasonal ingredients

※ご利用日の3日前までにご予約ください。2名様より承ります。

Reservations are accepted up to three days in advance, for a minimum of two guests.

表記料金には、消費税・サービス料（10%）が含まれます。
産地、アレルギー、原材料等、詳細はスタッフにお尋ねください。
米は徳島県産コシヒカリを使用しております。

All prices include consumption tax and a 10% service charge.

The staff are happy to assist with any questions regarding ingredients or allergy concerns.

We use "Koshihikari" rice grown in Tokushima.