

## LUNCH

先付	心	太 トマト	APPETIZER	Gelidium Jelly Tomato Duck Some Vegetables Mustard Vinegar Sauce
		夏鴨低温ロースト 刻み野菜 辛子酢		
椀盛	ちりめん	鱧 卵豆富 九条葱 花穂	SOUP	Sea Eel Egg Tofu; Japanese steamed tofu made of eggs and dashi Leek
造り	朝顔見立	旬魚彩いろ 芽物山葵	SASHIMI	Seasonal Sashimi Soy Sauce and Wasabi
焼物	からす鱧西京焼	甘長唐辛子 酢取り茗荷 卵焼 源氏蒲鉾 サーモンれもん羹 穴子有馬煮 焼枝豆	HASSUN	Japanese Chili Pepper Japanese Ginger Japanese Omelet Kamaboko; Steamed Fish Paste Jellied Salmon Sea Eel Grilled Edamame; Green Soybeans
煮物	芋蛸南瓜	青味 利休あん	SIMMERED DISH	Taro Potato, Octopus, Squash and Some Green Vegetable Sesame Sauce
油物	寄せもろこし	袱紗養老揚 青唐	FRIED DISH	Corn Yam with Carrot, Snow Pea and Wood Ear Mushroom
食事	ゆかり御飯	ちりめん山椒	RICE SET	Seasoned Rice Sprinkled with Red Perilla Dried Young Sardines Japanese Pickles
香の物			FRUIT	Seasonal Fruits
水菓子	季節の果実		SWEET	・ Sweet Red Bean Jam with Mochi Cake ・ Almond Pudding and Rice Flour Dumpling Topping with Black Sesame Paste
甘味				

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめスタッフまでお申し付けください。 \*Please notify an attendant if you have any food allergies.  
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。 \*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.