鰤と水菜のハリハリ鍋
Beauty Pot Lunch

前菜
旬菜五種盛り合わせ
Assortment of seasonal appetizers

向付
鮮魚の造り三種盛り
3 kinds of sashimi

鍋物
鰤と水菜のハリハリ鍋
鰤 白菜 しめじ 椎茸
油揚 焼豆腐 水菜
Hot pot with yellowtail and seasonal vegetables

食事
ご飯 又は 炊き込みご飯
※お好きな食事をお選びください
香の物
Steamed rice or mixed steamed rice
Japanese pickles

甘味
季節のデザート
Seasonal dessert

食後の美茶
マテ茶・ルイボスティー・ハイビスカスティーよりお一つお選び下さい
Beauty tea (Choose one from Mate, Rooibos, Hibiscus)

¥5,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

十二颯小箱
JUNISOH Bento Box

一段
First

※下記より1品お選びください
刺身、天婦羅、和風ローストビーフ
Choose one from:
Sashimi, tempura or roast beef

二段
Second

旬菜盛り合わせ
Assortment seasonal appetizers

小鉢 小串 辛煮 玉子焼
Amuse bouche, grilled dish, simmered dish, sweet egg cake

炊き込み御飯 赤出汁 香の物
Mixed steamed rice with miso soup
Japanese pickles

甘味
豆乳クリームチーズ
Soy milk and cream cheese pudding

¥3,700

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

「彩」弁当
Irodori Bento Box

如月旬菜盛り合わせ
Assortment of seasonal appetizers

揚げ海老芋 鶏味噌掛け
Deep fried taro potato with chicken miso

蟹あられ揚げ 椎茸帆立真丈天婦羅
Deep fried crab meat and shiitake mushroom with scallop cake tempura

鮮魚の造り 三種盛
3 kinds of seasonal sashimi

国産牛ステーキ 葱味噌添え
Japanese beef steak with leak miso

炊き込みご飯 赤出汁 香の物
Mixed steamed rice
Miso soup, Japanese pickles

豆乳クリームチーズ
Soy milk and cream cheese pudding

¥5,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

昼会席
Lunch Kaiseki
A traditional Japanese cuisine in courses

先付
雲子茶わん蒸し
Stewed egg custurd with soft cod roe

前菜
如月の旬菜盛り合わせ
Assortment of seasonal appetizers

吸物
合鴨つみれ汁
Duck meat ball in clear soup

造り
鮮魚の造り三種盛り
3 kinds of sashimi

焼物
国産牛ローストビーフ 根セロリソース
Japanese roast beef with celery sauce

煮物
鰆と海老芋揚げ出汁
Deep fried spanish mackerel and taro potato with dashi soup

酢物
鮟鱇酒蒸し 鮟肝共酢掛け
Steamed monkfish with vinegared monkfish liver

食事
炊き込み御飯
Steamed mixed rice

又は/or

帆立かき揚げそば
Soba noodle with deep fried scallop and vegetable tempura

甘味
豆乳クリームチーズ
Soy milk and cream cheese pudding

¥8,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

寿司と和牛のよくばり御膳
Sushi & Wagyu Special Lunch

お通し
Amuse bouche

ガーデンサラダ
Garden salad

黒毛和牛サーロイン（60g）
Wagyu sirloin (60g)

又は / or

特選黒毛和牛フィレ A4（60g）(+¥1,800)
Wagyu fillet A4 (60g) extra charge (+¥1,800)

焼野菜
Grilled vegetables

寿司三貫
※赤身、白身、他一貫
3 kinds of nigiri sushi

又は / or

寿司五貫 (+¥1,000)
※赤身、白身、光物、他二貫
5 kinds of nigiri sushi extra charge (+¥1,000)

又は / or

特選寿司五貫 (+¥2,000)
※中トロ、雲丹、イクラ、他二貫
5 kinds of premium nigiri sushi extra charge (+¥2,000)

玉子
Cut of omelet

赤出汁
Miso soup

デザート
Dessert

¥6,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan. 写真はイメージです。The photograph is an image.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Price is subject to applicable tax and service charge.

天婦羅二八蕎麦
Nihachi Soba Noodles with Tempura

小鉢
Amuse bouche

天婦羅
海老、鱚、椎茸、薩摩芋、茄子、青唐
Tempura
Prawns, sillago, shiitake mushroom, sweet potato, eggplant, green chili

薬味
Condiments

¥2,500

海鮮ちらし
Chirashi Sushi

先付
Amuse bouche

サラダ
Salad

赤身、中トロ、白身、海老、貝、光り物
雲丹、いくら、穴子、玉子
Tuna, medium marbled tuna, white fish, prawn, clam, silivery skinned fish
Sea urchin, salmon, sea eel, cut of omelet

お椀
Soup

甘味
Dessert

¥5,000

上記すべて国産米使用。Rice product of Japan.
表示料金に別途税金とサービス料が加算されます。Prices are subject to applicable tax and service charge.