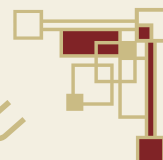
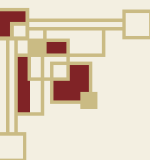
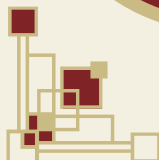


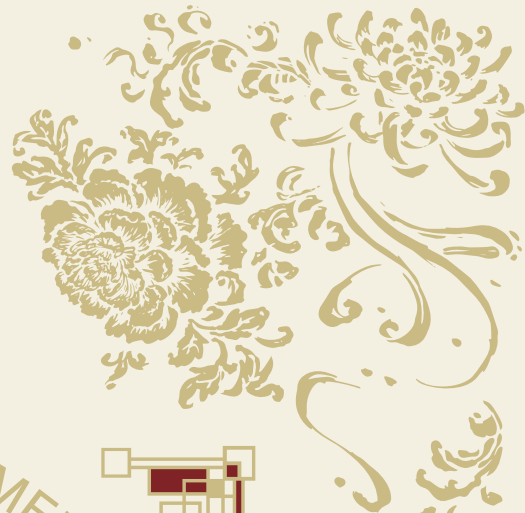
LUNCH COURSE MENU



LUNCH COURSE MENU



ランチコース



百合

— Yuri —

前菜の3種盛り合わせ

Three kinds of appetizers

大海老のマンゴーマヨネーズ

Prawn with mango mayonnaise sauce

帆立焼売・ふかひれ餃子

Scallop dumpling · Shark's fin dumpling

豚トロの黒胡椒炒め

Stir-fried pork with black pepper

高菜炒飯

Fried rice with pickled leaf mustard

本日のデザート

Today's dessert

(お1人様) 3,000円

[税金・サービス料込み]

Per person 3,000JPY [Tax and 10% service charge included]

2名様より承ります。

仕入れ状況などにより内容を変更させていただく場合がございます。
食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくスタッフへお申し付けください。

Minimum order 2 people.

The contents may change depending on the purchase situation.
Please let us know in advance if you have any food allergies.

Seasonal recommended lunch course

泉月

— Satsuki —

< 2024.6.1～メニュー内容が変更となります。>

鹿児島産もち豚肩ロースサラダ仕立て

Pork loin salad from Kagoshima Prefecture

海鮮とレタスのスープ

Seafood and lettuce soup

春キャベツと豚トロの炒め 会津高砂屋の生七味をアクセントに

Stir-fried spring cabbage and pork, accented with fresh blend of seven spices

桜鯛の山査子風味と菜の花の揚げ物

Sakura sea bream with SANZASHI flavor and fried rape blossoms

国産牛もも肉の黒胡椒炒め

Stir-fried japanese beef with black pepper

広東風腸詰めと桜海老の塩焼きそば

Salt fried noodles with Cantonese salami and sakura shrimp

杏仁豆腐

Almond jelly

(お1人様) 4,800円

[税金・サービス料込み]

Per person 4,800JPY [Tax and 10% service charge included]

2名様より承ります。

仕入れ状況などにより内容を変更させていただく場合がございます。
食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくスタッフへお申し付けください。

Minimum order 2 people.

The contents may change depending on the purchase situation.
Please let us know in advance if you have any food allergies.

蘭

Ran

< 2024.6.1 ~メニュー内容が変更となります。>

前菜の3種盛り合わせ

Assorted three appetizers

空豆とあおさ入りふかひれスープ

Shark's Fin Soup with broad beans and sea lettuce

大海老の黒豆ソース

Steamed large prawn with black bean sauce

猪肉のスパイス揚げ

Fried boar meat with spices

蛤とキャベツのスープそば

Soup soba with clam and cabbage

杏仁豆腐とココナッツ団子

Almond jelly and coconut dumpling

(お1人様) 6,000円

[税金・サービス料込み]

Per person 6,000JPY [Tax and 10% service charge included]

2名様より承ります。

仕入れ状況などにより内容を変更させていただく場合がございます。
食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくスタッフへお申し付けください。

Minimum order 2 people.

The contents may change depending on the purchase situation.
Please let us know in advance if you have any food allergies.

水蓮

— *Suiren* —

前菜の5種盛り合わせ

Five kinds of appetizers

宮城県気仙沼産 ふかひれの姿煮込み

Whole braised shark's fin from Kesenuma, Miyagi Prefecture

旬の魚介と季節野菜の薄塩炒め

Stir-fried seasonal seafood and seasonal vegetables with salt

大海老の大蒜蒸し

Steamed shrimp with garlic flavor

国産牛のロースト ～黒胡椒ソース～

Japanese beef roast ~ Black pepper sauce ~

海鮮XO炒飯

Fried rice with seafood and XO sauce

本日のデザートプレート

Today's dessert plate

(お1人様) 8,000円

[税金・サービス料込み]

Per person 8,000JPY [Tax and 10% service charge included]

2名様より承ります。

仕入れ状況などにより内容を変更させていただく場合がございます。

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、ご遠慮なくスタッフへお申し付けください。

Minimum order 2 people.

The contents may change depending on the purchase situation.

Please let us know in advance if you have any food allergies.