



ランチ限定コース
藤 "Fuji" ¥ 7,800

先付 Amuse	蛍烏賊 変わり豆腐 菜の花 Firefly squid, seasonal tofu, field mustard
御椀 Soup	蛤真丈 大黒占地 花人参 三つ葉 木の芽 Clam dumpling, shimeji mushroom, carrot, "Mitsuba", leaf bud
造り Sashimi	鮪 鯛 あしらひ一式 Tuna, sea bream with condiments
天婦羅 Tempura	海老 白身魚 南京 山菜 Shrimp, white fish, pumpkin and spring vegetables
強肴 Main Dish	国産牛サーロインステーキ70g 焼き野菜 Japanese beef sirloin 70g, grilled vegetables
食事 Rice	ご飯 味噌汁 香の物 Rice, miso soup and pickles
デザート Dessert	本日のデザート Dessert of the day

ランチ・ディナーコース
睡蓮 "Suiren" ¥ 12,500

先付 Amuse	蛍烏賊 変わり豆腐 菜の花 Firefly squid, seasonal tofu, field mustard
前菜 Appetizer	前菜盛り合わせ Assorted appetizer
御椀 Soup	蛤真丈 大黒占地 花人参 三つ葉 木の芽 Clam dumpling, shimeji mushroom, carrot, "Mitsuba", leaf bud
天婦羅 Tempura	車海老 鮎並 舞茸 アスパラ "Kuruma" prawn, fat greenling, "Maitake" mushroom, asparagus
強肴 Main dish	和牛サーロイン 70g 焼き野菜 Japanese premium beef sirloin 70g, grilled vegetables
食事 Rice	桜海老御飯 またはガーリックライス(+ ¥1,000) 味噌汁 香の物 Steamed rice with sakura shrimp or Crispy fried garlic rice (+1,000 yen), miso soup, pickles
デザート Dessert	本日のデザート Dessert of the day

ランチ・ディナーコース
紫陽花 "Ajisai" ¥ 19,500

先付 Amuse	蛍烏賊 変わり豆腐 菜の花 Firefly squid, seasonal tofu, field mustard
前菜 Appetizer	前菜盛り合わせ Assorted appetizer
御椀 Soup	蛤真丈 大黒占地 花人参 三つ葉 木の芽 Clam dumpling, shimeji mushroom, carrot, "Mitsuba", leaf bud
造り Sashimi	鮪 細魚 鯛 あしらひ一式 Tuna, halfbeak, sea bream with condiments
天婦羅 Tempura	車海老 ずわい蟹 舞茸 山菜 "Kuruma" prawn, snow crab, "Maitake" mushroom, spring vegetables
強肴 Main dish	和牛フィレ 60g または 和牛サーロイン80g 焼き野菜 Japanese premium beef fillet 60g or sirloin 80g, grilled vegetables
食事 Rice	握り寿司3貫(トロ 平目 烏賊) がり またはガーリックライス 味噌汁 香の物 3 kinds of sushi (Tuna belly, flounder, squid) and pickles or crispy fried garlic rice, miso soup
デザート Dessert	本日のデザート Dessert of the day

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
Price inclusive of taxes and service charge.