

The image features a white background with a dark blue border. In the corners, there are decorative elements consisting of concentric blue circles with a radial, sunburst-like pattern, resembling stylized flowers or mandala designs. These elements are positioned in the top-left, top-right, bottom-left, and bottom-right corners, partially overlapping the white background and the blue border.

源 氏
GENJI
KAISEKI LUNCH

ランチ会席「藤」 Lunch Kaiseki "Fuji"

先付
Appetizer

合鴨と茸のマリネ仕立て 菊花 菊菜
Marinated duck loin and mushrooms, kikuna greens,
garland chrysanthemum

造り
Sashimi

鮪 サーモン
Tuna, salmon

蒸物
Simmered

松茸茶碗蒸し 海老 真丈 柚子 絹さや
Matsutake mushroom chawanmushi with chicken, fish cake, yuzu,
snow peas

天ぷら
Tempura

海老 松茸 青唐
Prawn, Matsutake mushroom, green chili pepper

強肴
Steak

国産牛ステーキ 焼き野菜
Japanese beef steak, grilled vegetables

食事
Rice

ご飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物
Steamed rice, Hatcho miso soup, pickles

デザート
Dessert

本日のデザート
Today's dessert

¥8,500

仕入れによって内容が異なる場合がございます
Some items will be changed from season to season
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

おすすめランチメニュー

松茸御膳

“Matsutake Gozen”

先付
Appetizer

合鴨と茸のマリネ仕立て 菊花 菊菜
Marinated duck loin and mushrooms, kikuna greens,
garland chrysanthemum

御碗
Soup

土瓶蒸し 松茸 海老 銀杏 紅葉麩 三つ葉 酢橘
Matsutake mushroom clear soup served in a teapot, shrimp, ginkgo
nuts, momiji-fu wheat gluten, mitsuba, sudachi citrus

木箱
Box

鮪 お造り
紅葉鯛翁焼き イガ栗 銀杏 衣かつぎ 紅葉麩
松茸茶碗蒸し 鶏 真丈 柚子 絹さや
松茸と海老の天ぷら 青唐
Tuna Sashimi
Autumn sea bream baked in an okina style, chestnut, ginkgo nuts,
steamed taro, momiji-fu wheat gluten
Matsutake mushroom chawanmushi with chicken, fish cake, yuzu,
snow peas
Matsutake mushroom and shrimp tempura, green chili pepper

食事
Rice

松茸御飯
Matsutake mushroom rice

デザート
Dessert

本日のデザート
Today's dessert

¥7,800

仕入れによって内容が異なる場合がございます
Some items will be changed from season to season
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

特選 寿司ランチ

Special Sushi Lunch

先付
Appetizer

合鴨と茸のマリネ仕立て 菊花 菊菜
Marinated duck loin and mushrooms, kikuna greens,
garland chrysanthemum

食事
Rice

寿司10貫、巻き
Assorted Sushi (10pieces of Nigiri sushi and rolled sushi)

本鮪と刻み山葵 鯛 烏賊と大葉味噌
アルゼンチン赤海老 穴子 勘八 サーモン 平貝
芽葱 紅しぐれ大根 鉄火
たまゆら琥珀の玉子焼き
Bluefin tuna with chopped wasabi, sea bream, squid with oba miso,
Argentinian red shrimp, conger eel, greater amberjack, salmon,
pen shell clam, salmon, scallion sprouts, Benishigure radish,
Tuna roll, Tamayura Kohaku rolled egg

八丁味噌仕立ての赤出汁
Hatcho miso soup

デザート
Dessert

旬果
Seasonal fruits

¥5,500

仕入れによって内容が異なる場合がございます
Some items will be changed from season to season
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

寿司ランチ

Sushi Lunch

先付
Appetizer

本日の先付
Seasonal appetizer

食事
Rice

寿司8貫、巻き
Assorted Sushi (8pieces of Nigiri sushi and rolled sushi)

鮪と刻み山葵 鯛 烏賊と大葉味噌
海老 勘八 サーモン 芽葱
紅しぐれ大根 鉄火
たまゆら琥珀の玉子焼き

Tuna with chopped wasabi, sea bream, squid with Oba miso,
shrimp, greater amberjack, salmon, scallion sprouts,
Benishigure radish, Tuna roll, Tamayura Kohaku rolled egg

八丁味噌仕立ての赤出汁
Hatcho miso soup

デザート
Dessert

旬果
Seasonal fruits

¥3,500

仕入れによって内容が異なる場合がございます
Some items will be changed from season to season
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

ランチメニュー Lunch menu

ひつまぶし ¥6,800

Hitsumabushi

Nagoya-style rice bowl topped with grilled eel,
served with dashi broth

肝吸い、香の物、デザート

Clear soup with eel liver, pickles and daily dessert



うな丼 ¥6,500

Rice bowl topped with grilled eel

肝吸い、香の物、デザート

Clear soup with eel liver, pickles and daily
dessert



仕入れによって内容が異なる場合がございます
Some items will be changed from season to season
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