源　氏

GENJI

KAISEKI LUNCH

ランチ会席「藤」
Lunch Kaiseki “Fuji”

先付 Appetizer	牡蠣　茸と菊菜お浸し　菊花 Oyster, mushrooms and chrysanthemum greens in dashi dressing, chrysanthemum petals
造り Sashimi	鰤　鮪 Yellowtail and tuna with seasonal garnishes
蒸物 Steamed dish	雲子の茶碗蒸し　銀杏　占地　三つ葉 Steamed egg custard with cod milt, ginkgo nuts, shimeji mushrooms and Mitsuba
天ぷら Tempura	牡蠣と海老の天ぷら　青唐 Oyster and shrimp tempura, 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

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい
Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.
仕入れによって内容が異なる場合がございます
Menu items may vary depending on seasonal availability.
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Prices are inclusive of taxes and service charge.

おすすめランチメニュー
冬御膳
“Fuyu Gozen”

先付 Appetizer	牡蠣　茸と菊菜お浸し　菊花 Oyster, mushrooms and chrysanthemum greens in dashi dressing, chrysanthemum petals
木箱 Box	鮪　お造り 鰤照り焼き　はじかみ 雲子の茶碗蒸し　銀杏　占地　三つ葉 牡蠣と海老の天ぷら　青唐 Tuna sashimi Teriyaki yellowtail, pickled ginger shoot Steamed egg custard with cod milt, ginkgo nuts, shimeji mushrooms and Mitsuba Oyster and shrimp tempura, green chili pepper
食事 Rice	牡蠣御飯　　八丁味噌仕立ての赤出汁　香の物 Oyster rice, red miso soup made with Hatcho Miso, pickles
デザート Dessert	本日のデザート Today’s dessert

¥7,200

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい
Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.
仕入れによって内容が異なる場合がございます
Menu items may vary depending on seasonal availability.
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Prices are inclusive of taxes and service charge.

特選 寿司ランチ
Special Sushi Lunch

先付 Appetizer	牡蠣　茸と菊菜お浸し　菊花 Oyster, mushrooms and chrysanthemum greens in dashi dressing, chrysanthemum petals
食事 Rice	寿司10貫、巻き Assorted Sushi (10 pieces of nigiri sushi and rolled sushi) 本鮪と刻み山葵　鯛　烏賊と大葉味噌　海老 河豚タタキ　穴子　鰤　サーモン 芽葱　紅しぐれ大根　鉄火　がり　玉子焼 Bluefin tuna with chopped wasabi, sea bream, squid with shiso miso, shrimp, seared pufferfish, conger eel, yellowtail, salmon, Japanese chives, Beni shigure daikon radish, tuna roll, pickled ginger and Japanese omelet
	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

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい
Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.
仕入れによって内容が異なる場合がございます
Menu items may vary depending on seasonal availability.
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Prices are 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 (8 pieces of nigiri sushi and rolled sushi) 鮪と刻み山葵　鯛　海老　河豚たたき　鰤 サーモン　芽葱　紅しぐれ大根　鉄火巻　がり　玉子焼き Tuna with chopped wasabi, sea bream, shrimp, seared pufferfish, yellowtail, salmon, Japanese chives, Beni shigure daikon radish, tuna roll, pickled ginger and Japanese omelet 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

食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい
Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.
仕入れによって内容が異なる場合がございます
Menu items may vary depending on seasonal availability.
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Prices are 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



食物アレルギーをお持ちのお客様は、どうぞご遠慮なくレストランマネージャーまでお申し付け下さい
Should you be allergic to any food items, please ask the manager for assistance.
仕入れによって内容が異なる場合がございます
Menu items may vary depending on seasonal availability.
表示料金には税金・サービス料が含まれます
Prices are inclusive of taxes and service charge.