

COURSE

# Lunch

Omotenashi [おもてなし]

¥5,400

一口前菜

*amuse*

彩り秋の前菜 (三種黒酢のソース / クラゲの冷製 / チャイニーズピクルス)

*Autumn appetizer - Three black vinegar sauces / Chilled jellyfish / Chinese pickled vegetables*

10種旬野菜炒め (岩塩炒め or ガーリック炒め)

*Assortment of seasonal fried vegetables with rocksalt or garlic*

真鯛の昆布締め ピリッと山椒ソース

*Red sea bream sandwiched with slices of konbu kelp with Sawayaka garland chrysanthemum sauce*

本日の新鮮魚介料理 \*写真は金目鯛の蒸し物 九条葱と生姜の風味 (photo shows steamed red snapper with kujo leek)

*Fresh fish and shell fish from today's market*

庄内豚ロース肉の酢豚 臨海産黒酢とバルサミコ酢で

*Sweet and sour Shonai pork (fried pork loin with Japanese black vinegar and balsamic vinegar)*

鶏肉・茸・銀杏、秋の味覚の「ちまき」 or さっぱりスープ香港麺

*For a taste of autumn - chicken, mushrooms and ginkgo chimaki  
(dumplings wrapped in bamboo leaves)*

or Hong Kong noodle soup

本日のデザート

*Today's dessert*



\*写真はイメージです

Yorokobi [よろこび] 飲茶 Dim Sum Course

¥3,300

彩り秋の前菜 (三種黒酢のソース / クラゲの冷製 / チャイニーズピクルス)

*Autumn appetizer - Three black vinegar sauces / Chilled jellyfish / Chinese pickled vegetables*

蒸し点心 三種

*Steamed dim sum - Four kinds*

・ぶりぶり蝦蒸し餃子  
*Steamed shrimp gyoza*

・庄内豚と茸たっぷり焼売  
*Shonai pork shao-mai (dumpling)*

・かぼちゃの蒸し餃子  
*Steamed pumpkin gyoza*

揚げ点心

*Deep-fried dim sum*

・富士高原鶏とたっぷり旬野菜の春巻き  
*Fuji Highland chicken & seasonal vegetable spring roll*

焼点心

*Fried dim sum* ・大根もち XO 醬添え  
*Radish rice cake with home made XO jiong*

色々旬野菜の炒めもの

*Assortment of seasonal fried vegetables*

ぶりぶり海老の酒糟入りエビマヨ

*Ebi-mayo fried prawns - with mayonnaise sauce*

鶏肉・茸・銀杏、秋の味覚の「ちまき」

*For a taste of autumn - chicken, mushrooms and ginkgo chimaki  
(dumplings wrapped in bamboo leaves)*

デザート・プレート

*Dessert plate*

・黒糖入りタピオカ・ココナッツミルク  
*Tapioca coconut milk with brown sugar added*

・かぼちゃ餡入りココナッツ団子  
*Coconut dumplings with pumpkin paste*

・むらさき芋の焼小菓子  
*Small purple-fleshed sweet potato cake*

