

LUNCH COURSE

Omotenashi [おもてなし]

¥5,400

一口前菜
Amuse

彩り前菜 三種黒酢のソース、クラゲの冷製
Appetizer - Three black vinegar sauces and chilled jellyfish

本日の市場からの 10 種野菜の “ 田野屋塩二郎の旨みたっぷり太陽結晶塩 ” 炒め
Ten seasonal vegetables stir fried with Premium Tanoya Enjiro salt

真鯛の昆布締め ピリッと山椒ソース 高知県仁淀川清流の仁淀川山椒
Red sea bream sandwiched with slices of konbu kelp with Sawayaka garland chrysanthemum sauce

本日の新鮮魚介料理
Fresh fish and shell fish from today's market

庄内豚ロース肉のジューシー酢豚 三種黒酢のソース
Sweet and sour Shonai pork (fried pork loin with three black vinegar sauces)

特製お粥 ~じっくり煮込み6時間~ 旬の鱈と共に or さっぱりスープ香港麺
Specially prepared rice porridge - stewed for six hours with cod or Hong Kong noodle soup

本日のデザート
Today's dessert

Nagomi [なごみ]

¥3,900

彩り前菜 三種黒酢のソース、クラゲの冷製
Appetizer - Three black vinegar sauces and chilled jellyfish

本日の市場からの 10 種野菜の “ 田野屋塩二郎の旨みたっぷり太陽結晶塩 ” 炒め
Ten seasonal vegetables stir fried with Premium Tanoya Enjiro salt

ぶりぶり海老のエビチリ
Ebi chili fried prawns made with tasty prawns and Sake lees

山形県庄内豚ロース肉のチンジャオロース
Stir-fried shredded Shonai pork loin from Yamagata with vegetables

新鮮おぼろ豆腐と庄内豚の特製麻婆豆腐 高知県仁淀川清流の仁淀川山椒 一口ご飯付
Mapo tofu (tofu with spicy sauce) made with Oboro tofu (silken tofu curds) and rice

本日のデザート
Today's dessert

Yorokobi [よろこび] LIUMA BAO 水餃

¥2,700

彩り前菜 三種黒酢のソース、クラゲの冷製
Appetizer - Three black vinegar sauces and chilled jellyfish

本日の市場からの 10 種野菜の “ 田野屋塩二郎の旨みたっぷり太陽結晶塩 ” 炒め
Ten seasonal vegetables stir fried with Premium Tanoya Enjiro salt

厳選した国産素材のみを使用した、劉さん手作り水餃子 LIUMA BAO 水餃
LIUMA BAO Sui gyo

以下より 2 種類お選びください

- ・脂の乗った 金目鯛水餃 [金目鯛・庄内豚ロース肉・ニラ] red snapper, Shonai pork loin, leek
- ・旬の魚介と庄内豚の 三鮮水餃 [旬の魚介・庄内豚ロース肉・ニラ] fresh fish / shellfish, Shonai pork loin, leek
- ・ほうれんそうと庄内豚の 菠菜水餃 [ほうれんそう・庄内豚ロース肉・ねぎ・油揚げ] spinach, Shonai pork loin, green onion, fried tofu
- ・旬のイカと帆立貝の イカ海鮮水餃 [イカ・ホタテ・ニラ・卵] cuttlefish, scallop, leek, egg

特製お粥 ~じっくり煮込み6時間~
Specially prepared rice porridge - stewed for six hours

本日の産地直送フルーツ
Fresh fruits from today's market