

# お昼の点心

## Ten-shin Lunch

午餐点心

¥5,500

### 前 菜 Appetizer 前菜

青菜と薄揚げ煮浸し 揚スルメ  
*Boiled green vegetable with fried squid*

黒豆胡麻豆腐 山葵 ベっ甲餡  
*Black soybean tofu with wasabi*

苺ジャムとクリームチーズのディップ クラッカー  
*Cream cheese dip with strawberry jam and cracker*

### メイン Main dish(Assorted) 时令小菜

蒸し鶏と法蓮草 胡麻和え クコの実  
*Steamed chicken and spinach with sesame sauce*

白身魚の南蛮漬け 彩り野菜  
*Deep-fried white fish with vinegared soysauce*

燕とブリブリ海老 モッツアレラチーズ オーロラ和え チャービル  
*Boiled shrimp, turnip and mozzarella cheese with aurora sauce*

厚焼玉子 ロール寿し 鶏八幡巻 カステラ玉子 青唐油焼  
*Japanese omelette, Rolled sushi, Chicken roll with vegetables, Sweet sponge cake, Grilled Japanese pepp*

さつま揚げ 蓮根挟み揚げ 海老芋あられ揚げ  
*Deep-fried fish cake, Deep-fried fish paste with lotusroot and Deep-fried taro*

### 温 菜 Warm dish 热菜

かぶら葛万頭 柚子胡椒餡 かもじ葱  
*Turnip and "KUZU" starch dumpling with thick sauce*

### 食 事 Rice 主食

梅しらす 炊き込み 香の物 赤だし  
*Cooked rice with young sardines and Japanese plum, Japanese pickles, Miso soup*

### デザート Dessert 甜点

チョイス(5種類より)  
*Please choose one from 5 kinds*

2026.1

\*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

\*Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。

\*仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 \* Menu items or products may change.

\*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

\*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

## プレリュード

*Prelude course*

¥8,000

### 旬 菜 Appetizer 前菜

青菜と薄揚げ煮浸し 揚スルメ 黒豆胡麻豆腐 山葵 ベっ甲飴  
*Boiled green vegetable with fried squid Black bean tofu with wasabi*

プリプリ海老とモッツアレラチーズ オーロラ和え チャービル  
*Boiled shrimp and mozzarella cheese with aurora sauce*

蒸し鶏と法蓮草 椎茸 胡麻和え クコの実  
*Steamed chicken, spinach and mushroom with sesame*

ロール寿し カステラ玉子 青唐油焼  
*Rolled sushi, Sweet sponge cake, Grilled Japanese pepper*

### 冷 菜 Cold dish 涼菜

鯛のカルパッチョ サラダ仕立て オニオンドレッシング マイクロハーブ 煎玄米 香り海苔  
*Redsnapper carpaccio salad with mixed herbs, nori laver and onion dressing*

### 温 菜 Warm dish 热菜

かぶら葛万頭 柚子胡椒飴 かもじ葱  
*Turnip and "KUZU" starch dumpling with thick sauce*

### 口直し Palate freshener 中段小菜

シャーベット Sorbet

### 焼 物 Grilled dish 主菜

A, 寒鰯 南蛮焼 九条葱ソース 添え野菜 バルサミコソース  
*A, Grilled yellow tail with spicy soy sauce and leek sauce, vegetables with balsamic vinegar sauce*

B, 牛頬肉柔らか煮 パートフィロー包み焼  
みやだいずとインカのめざめのマッシュ 和風デミグラスソース 添え野菜  
*B, Grilled beef cheek wrapped with pie, demi-glace sauce (soybean and sweet potato paste, vegetables)*

\*差額にてアップグレードできます。 \*Extra charge \* +2,000 円

### 食 事 Rice 主食

梅しらす 炊き込み 香の物 赤だし  
*Cooked rice with young sardines and Japanese plum, Japanese pickles, Miso soup*

### デザート Dessert 甜点

チョイス(5種類より) コーヒー又は紅茶  
*Please choose one from 5 kinds Coffee or Tea*

2026.1

\*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

\*Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。

\*仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 \* Menu items or products may change.

\*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

\*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

# シンフォニー

## Symphony course

¥12,000

### 旬 菜 Appetizer 前菜

青菜と薄揚げ煮浸し 揚スルメ 黒豆胡麻豆腐 山葵 ベつ甲飴  
*Boiled green vegetable with fried squid Black bean tofu with wasabi*  
プリプリ海老とモッツアレラチーズ オーロラ和え チャービル  
*Boiled shrimp and mozzarella cheese with aurora sauce*  
蒸し鶏と法蓮草 椎茸 胡麻和え クコの実  
*Steamed chicken, spinach and mushroom with sesame*  
ロール寿し カステラ玉子 青唐油焼  
*Rolled sushi, Sweet sponge cake, Grilled Japanese pepper*

### 造 り Sashimi 刺身

3種盛り合せ あしらい 土佐醤油  
*Assorted sashimi 3 kinds*

### 温 菜 Warm dish 熱菜

金目鯛 衣揚げ 柚子胡椒飴掛け 淀丸大根 海老芋 筍 梅人参 かもじ葱  
*Deep-fried "KINMEDAI" red bream, Japanese radish, taro, bamboo shoot and carrot with thick sauce*

### 合 肴 Side dish 中段小菜

海老スープ玉地蒸し 蟹飴  
*Steamed egg and prawn stock custard with crab sauce*

### 焼 物 Grilled dish 主菜

A,国産牛 和風ステーキ 添え野菜 バルサミコソース  
*A,Beef steak, vegetables with balsamic vinegar sauce*

B,銀鱈西京焼 あしらい  
*B,Grilled black cod "SAIKYO-YAKI" style*

C,牛頬肉柔らか煮 パートフィロー包み焼  
みやだいずとインカのめざめのマッシュ 和風デミグラスソース 添え野菜  
*Grilled beef cheek wrapped with pie, demi-glace sauce (soybean and sweet potato paste, vegetables)*

\*A B C よりいずれかをお一つをおえらびください。 \* Please choose one from A, B or C

### 食 事 Rice 主食

梅しらす 釜炊き 香の物 赤だし  
*Steamed rice with young sardines and Japanese plum in a small pot, Japanese pickles, Miso soup*

### デザート Dessert 甜点

チョイス(5種類より) コーヒー又は紅茶  
*Please choose one from 5 kinds Coffee or Tea*

2026.1

\* 表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。  
\* Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消费税・15%服务费。  
\* 仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 \* Menu items or products may change.  
\* 食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。  
\* Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.