

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*

ホワイトアスパラ豆腐 旨だし餡 クコの実  
*White asparagus tofu*

柚子みつとクリームチーズのディップ クラッカー  
*Cream cheese dip with "YUZU" citron flavored honey and cracker*

メイン *Main dish(Assorted)* 时令小菜

蒸し鶏と蕪のマリネ 彩り野菜 山葵クリーム チャーピル  
*Steamed chicken and turnip with wasabi cream sauce*

菜の花とブリブリ海老の黄味辛子和え  
*Canola flower and shrimp with egg mustard sauce*

ひじき旨煮 白和え 蓬根 茄蒻 人参  
*Simmered "HIIKI" seaweed, lotus root, konjac and carrot dressed with tofu*

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

さつま揚げ 蓬根挟み揚げ 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

若竹万頭 柚子胡椒餡 梅麩 かもじ慈  
*Baby bamboo shoot dumpling with thick sauce*

食事 *Rice* 主食

しらすと山菜 炊き込み 香の物 赤だし  
*Cooked rice with young sardines and edible wild plant, 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*

2026.2

\*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.

## 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 ホワイトアスパラ豆腐 旨だし餡 クコの実  
*Boiled green vegetable with fried squid* *White asparagus tofu*

蒸し鶏と蕪のマリネ 彩り野菜 山葵クリーム チャービル  
*Steamed chicken and turnip with wasabi cream sauce*

ひじき旨煮 白和え 蓼根 茄蒻 人参  
*Simmered "HJIKI" seaweed, lotus root, konjac and carrot dressed with tofu*

ロール寿し 人参カステラ 青唐油焼  
*Rolled sushi, Carrot sponge cake, Grilled Japanese pepper*

### 冷 菜 *Cold dish* 凉菜

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

若竹万頭 柚子胡椒餡 梅麩 かもじ葱  
*Baby bamboo shoot 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, 大山どり南蛮焼 九条葱ソース 添え野菜 バルサミコソース  
*A, Grilled "DAISEN" chicken with spicy soysauce and leek sauce, vegetables with balsamic vinegar sauce*

B, 牛頬肉柔らか煮 パートフィロ一包み焼

みやだいす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 1,500 円にてアップグレードできます。 \*Extra charge \* +1,500 円

### 食 事 *Rice* 主食

しらすと山菜 炊き込み 香の物 赤だし  
*Cooked rice with young sardines and edible wild plant, 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*

2026.2

\* 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.

## 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 ホワイトアスパラ豆腐 旨だし餡 クコの実  
*Boiled green vegetable with fried squid*      *White asparagus tofu*

蒸し鶏と蕪のマリネ 彩り野菜 山葵クリーム チャービル  
*Steamed chicken and turnip with wasabi cream sauce*

ひじき旨煮 白和え 蓬根 茄子 人参  
*Simmered "HIJIKI" seaweed, lotus root, konjac and carrot dressed with tofu*

ロール寿し 人参カステラ 青唐油焼  
*Rolled sushi, Carrot 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* 热菜

鰯の衣揚げ 柚子胡椒餡掛け 大根スープ煮 筍 焼目湯葉 かもじ葱  
*Deep-fried spanish mackerel, Japanese radish, bamboo shoot and tofu skin with thick sauce*

### 合肴 *Side dish* 中段小菜

白子玉地蒸し ちり酢餡 三ッ葉  
*Steamed egg and soft roe custard with "PONZU" vinegared 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 パートフィロ一包み焼  
みやだいす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 よりいづれか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

うすい豆と筍 釜炊き 香の物 赤だし  
*Steamed rice with green bean and bamboo shoot in a small pot, Japanese pickles, Miso soup*

### デザート *Dessert* 甜点

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

2026.2

\*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.