



Lunch

紫苑—Shi On—

先付 — Amuse

シェフ厳選・本日の三種盛り合わせ

Chef's Curated Trio – A Daily Selection of Seasonal Delicacies

海鮮 — Seafood

スズキ 季節の野菜 デイル ケッパー トマト レモン バターソース
Sea Bass, Seasonal Vegetables, Dill, Capers, Tomato, Lemon, Butter Sauce

サラダ — Salad

和泉産新芽使用のベビーリーフ 柑橘のドレッシング
Baby Leaves from Izumi, Citrus Dressing

焼野菜 — Grilled Vegetables

厳選した旬の野菜を丁寧に調理

Carefully Selected Seasonal Vegetables, Individually Prepared

本日の黒毛和牛 — Today's Kuroge Wagyu

料理長麻生お薦めの経産黒毛和牛フィレ 80g

もろみ醤油 山葵 炭塩

Chef Aso's Hand-Picked Black Wagyu Fillet 80g
Moromi Soy Sauce, Wasabi, Charcoal Salt

お食事 — Rice

白ご飯 香の物 赤出汁

Steamed Rice, Pickles, Red Miso Soup

又は Or

ガーリックライス (+2,000)

Garlic Rice (+2,000)

デザート — Dessert

バニラアイスクリーム 白玉 最中 黒糖みたらしソース

Vanilla Ice Cream, Shiratama, Monaka, Brown Sugar Mitarashi Sauce

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

14,000

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。

食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。

季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.

If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.



Lunch

翠苑－Sui En－

先付 － Amuse

シェフ厳選・本日の三種盛り合わせ
Chef's Curated Trio – A Daily Selection of Seasonal Delicacies

海鮮 － Seafood

活黒鮑と季節の野菜

フルーツトマト 香草バターソース
Fresh Black Abalone, Seasonal Vegetables
Fruit Tomato, Herb-infused Butter Sauce

サラダ － Salad

和泉産新芽使用のベビーリーフ 柑橘ドレッシング
Baby Leaves from Izumi, Citrus Dressing

焼野菜 － Grilled Vegetables

厳選した旬の野菜を丁寧に調理
Carefully Selected Seasonal Vegetables, Individually Prepared

本日の黒毛和牛 － Today's Kuroge Wagyu

料理長麻生お薦めの経産黒毛和牛フィレ 80g 又は黒毛和牛サーロイン 70g
もろみ醤油 山葵 炭塩
Chef Aso's Hand-Picked Black Wagyu Fillet 80g or Kuroge Wagyu Sirloin 70g
Moromi Soy Sauce, Wasabi, Charcoal Salt

お食事 － Rice

白ご飯 香の物 赤出汁
Steamed Rice, Pickles, Red Miso Soup

又は Or

ガーリックライス (+2,000)
Garlic Rice (+2,000)

デザート － Dessert

バニラアイスクリーム 白玉 最中 黒糖みたらしソース
Vanilla Ice Cream, Shiratama, Monaka, Brown Sugar Mitarashi Sauce

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

24,000

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.



Dinner

紫匠 — Shi Sho —

先付 — Amuse

鰻 胡瓜 茗荷 有馬山椒 土佐酢

Eel, Cucumber, Myoga, Arima Sansho Pepper, Tosa-style Vinegar

スープ — Soup

とうもろこしすり流し 順才 ピーテンドリル マイクロトマト

Corn Velouté, Watershield, Pea Tendrils, Micro Tomato

サラダ — Salad

和泉産新芽使用のベビーリーフ 柑橘のドレッシング

Baby Leaves from Izumi, Citrus Dressing

焼野菜 — Grilled Vegetables

厳選した旬の野菜を丁寧に調理

Carefully Selected Seasonal Vegetables, Individually Prepared

本日の黒毛和牛 — Today's Kuroge Wagyu

本日の黒毛和牛フィレ 120g 又は黒毛和牛サーロイン 140g

もろみ醤油 伊豆の本山葵 炭塩

Choice of Today's Kuroge Wagyu Fillet 120g or Kuroge Wagyu Sirloin 140g

Moromi Soy Sauce, Fresh Wasabi from Izu, Charcoal Salt

ガーリックライス — Garlic Rice

高菜 雑魚の焦がし醤油のガーリックライス

香の物 赤出汁

Garlic Rice with Takana Leaf Mustard, Crispy Baby Sardines, Burnt Soy Sauce Pickles, Red Miso Soup

デザート — Dessert

高知メロン 季節のフルーツ 無花果ガナッシュ 金平糖

Kochi Melon, Seasonal Fruits, Fig Ganache, Konpeito Candies

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

27,000

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。

食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。

季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.

If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.



Dinner

紫雲 -Shi Un-

先付 - Amuse

鰻 胡瓜 茗荷 有馬山椒 土佐酢
Eel, Cucumber, Myoga, Arima Sansho Pepper, Tosa-style Vinegar

スープ - Soup

とうもろこしすり流し 順才 ピーテンドリル マイクロトマト
Corn Velouté, Watershield, Pea Tendrils, Micro Tomato

海鮮 - Seafood

活黒鮑の昆布包み焼 季節の野菜 フルーツトマト
ディル ケッパー レモン バターソース
Steamed Fresh Black Abalone Wrapped in Kelp, Seasonal Vegetables, Fruit Tomato
Dill, Capers, Lemon, Butter Sauce

サラダ - Salad

和泉産新芽使用のベビーリーフ 柑橘のドレッシング
Baby Leaves from Izumi, Citrus Dressing

焼野菜 - Grilled Vegetables

厳選した旬の野菜を丁寧に調理
Carefully Selected Seasonal Vegetables, Individually Prepared

本日の黒毛和牛 - Today's Kuroge Wagyu

本日の黒毛和牛フィレ 60g 又は黒毛和牛サーロイン 80g
もろみ醤油 伊豆の本山葵 炭塩
Choice of Today's Kuroge Wagyu Fillet 60g or Kuroge Wagyu Sirloin 80g
Moromi Soy Sauce, Fresh Wasabi from Izu, Charcoal Salt

ガーリックライス - Garlic Rice

高菜 雑魚の焦がし醤油のガーリックライス
香の物 赤出汁
Garlic Rice with Takana Leaf Mustard, Crispy Baby Sardines, Burnt Soy Sauce
Pickles, Red Miso Soup

デザート - Dessert

高知メロン 季節のフルーツ 無花果ガナッシュ 金平糖
Kochi Melon, Seasonal Fruits, Fig Ganache, Konpeito Candies

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

33,000

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.



Dinner

馬蘭 —BARIN—

先付 — Amuse

鰻 胡瓜 茗荷 有馬山椒 土佐酢
Eel, Cucumber, Myoga, Arima Sansho Pepper, Tosa-style Vinegar

スープ — Soup

とうもろこしすり流し 順才 ピーテンドリル マイクロトマト
Corn Velouté, Watershield, Pea Tendrils, Micro Tomato

お造り — Sashimi

活イセエビ イクラ 金時草 雲丹醤油
Fresh Japanese Spiny Lobster, Salmon Roe, Kinjisō Leaf, Sea Urchin Soy Sauce

馬蘭海鮮 Box — BARIN Seafood Box

活イセエビと帆立貝 イセエビ味噌 エストラゴンソース
Fresh Japanese Spiny Lobster, Scallop, Japanese Spiny Lobster Tomalley, Tarragon Sauce

サラダ — Salad

和泉産新芽使用のベビーリーフ 柑橘のドレッシング
Baby Leaves from Izumi, Citrus Dressing

焼野菜 — Grilled Vegetables

厳選した旬の野菜を丁寧に調理
Carefully Selected Seasonal Vegetables, Individually Prepared

本日の黒毛和牛 — Today's Kuroge Wagyu

松坂牛フィレ 60g
もろみ醤油 伊豆の本山葵 炭塩
Matuzaka Wagyu Fillet 60g
Moromi Soy Sauce, Fresh Wasabi from Izu, Charcoal Salt

ガーリックライス — Garlic Rice

高菜 雑魚の焦がし醤油のガーリックライス
香の物 イセエビ赤出汁
Garlic Rice with Takana Leaf Mustard, Crispy Baby Sardines, Burnt Soy Sauce
Pickles, Japanese Spiny Lobster Red Miso Soup

デザート — Dessert

高知メロン 季節のフルーツ 無花果ガナッシュ 金平糖
Kochi Melon, Seasonal Fruits, Fig Ganache, Konpeito Candies

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

50,000

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any food allergies or dietary concerns, please inform your server before placing your order.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.