



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

本日の海鮮盛り合わせ 季節野菜 朴葉焼き
Grilled Assorted Seafood and Seasonal Vegetables with Hoba Miso

サラダ — Salad

和泉産新芽使用のベビーリーフ 林檎のドレッシング
Baby Leaves from Izumi, Apple 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 Beef

料理長麻生お薦めの経産黒毛和牛フィレ 80g
+4,800 でブランド黒毛和牛 80g にご変更いただけます
もろみ醤油 山葵 炭塩
Chef Aso's Hand-Picked Kuroge Wagyu Beef Fillet 80g
Upgrade to 80g of Branded Kuroge Wagyu Beef for an Additional 4,800
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 concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
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 柚子バターソース
Fresh Black Abalone, Seasonal Vegetables, Yuzu Butter Sauce

サラダ — Salad

和泉産新芽使用のベビーリーフ 林檎のドレッシング
Baby Leaves from Izumi, Apple 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 Beef

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
+4,800 でブランド黒毛和牛 80g にご変更いただけます

もろみ醤油 山葵 炭塩
Chef Aso's Hand-Picked Kuroge Wagyu Beef Fillet 80g or Kuroge Wagyu Beef Sirloin 70g
Upgrade to 80g of Branded Kuroge Wagyu Beef for an Additional 4,800
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 concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
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

柿釜胡麻クリーム 蟹 茸 青菜お浸し

Persimmon Bowl with Sesame Cream, Crab, Mushrooms, Blanched Leafy Greens

スープ — Soup

土瓶蒸し

鱧 松茸 蛤 蕪 三つ葉 酢橘

Dobin Mushi

Pike Conger, Matsutake Mushroom, Clam, Turnip, Mitsuba, and Sudachi Citrus

サラダ — Salad

和泉産新芽使用のベビーリーフ 林檎のドレッシング

Baby Leaves from Izumi, Apple 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 Beef

本日の黒毛和牛フィレ 100g 又は黒毛和牛サーロイン 120g

+8,000 で松阪フィレ 100g にご変更いただけます

もろみ醤油 伊豆の本山葵 炭塩

Choice of Today's Kuroge Wagyu Beef Fillet 100g or Kuroge Wagyu Beef Sirloin 120g

Moromi Soy Sauce, Fresh Wasabi from Izu, Charcoal Salt

Upgrade to 100g Matsusaka Beef Tenderloin for an Additional 8,000

ガーリックライス — Garlic Rice

季節の茸 黒毛和牛 京丹波産 赤彩卵 紫蘇 焦がし醤油のガーリックライス

香の物 赤出汁

Garlic Rice with Seasonal Mushrooms, Kuroge Wagyu Beef, Kyotanba Sekisairan Egg, Shiso, and Burnt Soy Sauce
Pickles, Red Miso Soup

デザート — Dessert

メロン 季節のフルーツ 無花果ガナッシュ 金平糖

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 concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

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

柿釜胡麻クリーム 蟹 茸 青菜お浸し
Persimmon Bowl with Sesame Cream, Crab, Mushrooms, Blanched Leafy Greens

スープ - Soup

土瓶蒸し
鱧 松茸 蛤 蕪 三つ葉 酢橘
Dobin Mushi
Pike Conger, Matsutake Mushroom, Clam, Turnip, Mitsuba, and Sudachi Citrus

海鮮 - Seafood

活黒鮑の昆布包み焼 季節の野菜 柚子バターソース
Steamed Fresh Black Abalone Wrapped in Kelp, Seasonal Vegetables, Yuzu Butter Sauce

サラダ - Salad

和泉産新芽使用のベビーリーフ 林檎のドレッシング
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 Beef

本日の黒毛和牛フィレ 60g 又は黒毛和牛サーロイン 80g
+4,800 で松阪牛 60g にご変更いただけます
もろみ醤油 伊豆の本山葵 炭塩
Choice of Today's Kuroge Wagyu Beef Fillet 60g or Kuroge Wagyu Beef Sirloin 80g
Upgrade to 60g Matsusaka Beef for an Additional 4,800
Moromi Soy Sauce, Fresh Wasabi from Izu, Charcoal Salt

ガーリックライス - Garlic Rice

季節の茸 黒毛和牛 京丹波産 赤彩卵 紫蘇 焦がし醤油のガーリックライス
香の物 赤出汁
Garlic Rice with Seasonal Mushrooms, Kuroge Wagyu Beef, Kyotanba Sekisairan Egg, Shiso, and Burnt Soy Sauce
Pickles, Red Miso Soup

デザート - Dessert

メロン 季節のフルーツ 無花果ガナッシュ 金平糖
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 concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
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

柿釜胡麻クリーム 蟹 茸 青菜お浸し

Persimmon Bowl with Sesame Cream, Crab, Mushrooms, Blanched Leafy Greens

スープ — Soup

土瓶蒸し

鱧 松茸 蛤 蕪 三つ葉 酢橘

Dobin Mushi

Pike Conger, Matsutake Mushroom, Clam, Turnip, Mitsuba, and Sudachi Citrus

お造り — Sashimi

活イセ海老 いくら 菊菜ゼリー

Fresh Japanese Spiny Lobster, Salmon Roe, Chrysanthemum Jelly

海鮮—Seafood

活イセ海老 松茸鮎かけ 柚子の香り

Fresh Japanese Spiny Lobster, Matsutake Mushroom Sauce, Scented with Yuzu

サラダ — Salad

和泉産新芽使用のベビーリーフ 林檎のドレッシング

Baby Leaves from Izumi, Apple 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 Beef

料理長麻生お薦めの松阪牛フィレ 60g

もろみ醤油 伊豆の本山葵 炭塩

Chef Aso's Hand-Picked Matsusaka Beef Fillet 60g

Moromi Soy Sauce, Fresh Wasabi from Izu, Charcoal Salt

松茸焼き飯 — Matsutake Mushroom Garlic Rice

松茸 黒毛和牛 生姜 京丹波産 赤彩卵 三つ葉 酢橘

香の物 イセエビ赤出汁

Matsutake Mushroom, Kuroge Wagyu Beef, Ginger, Kyotanba Sekisairan Egg, Mitsuba, Sudachi Pickles, Japanese Spiny Lobster Red Miso Soup

デザート — Dessert

メロン 季節のフルーツ 無花果ガナッシュ 金平糖

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 concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.