



## LUNCH

SHION 紫苑

### AMUSE • 先付

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

### SEAFOOD • 海鮮

本日の鮮魚 季節野菜 柚子風味白味噌ソース  
Today's Fresh Fish, Seasonal Vegetables,  
White Miso Sauce with Yuzu

### SALAD • サラダ

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

### GRILLED VEGETABLES • 焼野菜

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

### TODAY'S KUROGE WAGYU • 本日の黒毛和牛

料理長麻生お薦めの黒毛和牛経産牛フィレ 80g  
Chef Aso's Hand -Picked Kuroge Wagyu Beef Fillet 80g

又は  
or

ブランド黒毛和牛フィレ 60 g (+4,800)  
Branded Kuroge Wagyu Beef  
+ JPY4,800

### RICE • お食事

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  
Garlic Rice  
+ JPY2,000

### DESSERT • デザート

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

JPY 13,000





## LUNCH

SUI=EN 翠苑

### AMUSE • 先付

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

### SEAFOOD • 海鮮

車海老と河豚白子 白菜 みぞれ餡かけ  
Tiger Prawn and Fugu Milt, Napa Cabbage, Grated Daikon Sauce

### SALAD • サラダ

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

### GRILLED VEGETABLES • 焼野菜

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

### TODAY'S KUROGE WAGYU • 本日の黒毛和牛

料理長麻生お薦めの黒毛和牛経産牛フィレ 80g  
Chef Aso's Hand -Picked Kuroge Wagyu Beef Fillet 80g

又は  
or

ブランド黒毛和牛サーロイン 70g  
Branded Kuroge Wagyu Sirloin 70g

又は  
or

ブランド黒毛和牛フィレ 60g (+4,800)  
Branded Kuroge Wagyu Beef Fillet 80g + JPY4,800

### RICE • お食事

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 + JPY2,000

### DESSERT • デザート

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

JPY 24,000





## DINNER

SHI SHO 紫匠

### AMUSE • 先付

聖護院大根 才巻海老 菜の花 梅人参 柚子胡椒  
Shogoin Daikon, Kuruma Prawn, Nanohana, Carrot, Yuzu Pepper

### SOUP • 椀物

白味噌仕立て 河豚 海老芋 大黒占地 日の出人参 うぐいす菜 山椒  
White Miso Broth, Fugu, Ebiimo, Daikoku Shimeji, Carrot, Uguisuna, Sansho

### SALAD • サラダ

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

### GRILLED VEGETABLES • 焼野菜

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

### TODAY'S KUROGE WAGYU • 本日の黒毛和牛

本日の黒毛和牛フィレ 100g 又は黒毛和牛サーロイン 120g  
Choice of Today's Kuroge Wagyu Beef Fillet 100g or Sirloin 120g  
※+8,000 で松阪牛フィレ 100g にご変更いただけます  
Upgrade to 100g Matsusaka Wagyu Beef Fillet for an Additional JPY 8,000

### GARIC RICE • ガーリックライス

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

### DESSERT • デザート

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

JPY 27,000





## DINNER

SHI UN 紫雲

### AMUSE • 先付

聖護院大根 才巻海老 菜の花 梅人参 柚子胡椒  
Shogoin Daikon, Kuruma Prawn, Nanohana, Carrot, Yuzu Pepper

### SOUP • 椀物

白味噌仕立て 河豚 海老芋 大黒占地 日の出人参 うぐいす菜 山椒  
White Miso Broth, Fugu, Ebiimo, Daikoku Shimeji, Carrot, Uguisuna, Sansho

### SEAFOOD • 海鮮

タラバ蟹 鯛の和風ブイヤベース バゲット  
Japanese -Style Bouillabaisse with Taraba Crab and Sea Bream, Baguette

### SALAD • サラダ

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

### GRILLED VEGETABLES • 焼野菜

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

### TODAY'S KUROGE WAGYU • 本日の黒毛和牛

本日の黒毛和牛フィレ 100g 又は黒毛和牛サーロイン 120g  
Choice of Today's Kuroge Wagyu Beef Fillet 100g or Sirloin 120g

※+8,000 で松阪牛フィレ 100g にご変更いただけます  
Upgrade to 100g Matsusaka Wagyu Beef Fillet for an Additional JPY 8,000

### GARIC RICE • ガーリックライス

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

### DESSERT • デザート

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

JPY 33,000





## DINNER

BARIN 馬蘭

### AMUSE • 先付

聖護院大根 才巻海老 菜の花 梅人参 柚子胡椒  
Shogoin Daikon, Kuruma Prawn, Nanohana, Carrot, Yuzu Pepper

### HOT APPETISER • 温前菜

河豚白子 茨城県産 娃々菜 あおさ海苔ポン酢  
Fugu Milt, Ibaraki Wawasai Cabbage, Aosa Seaweed with Ponzu

### SASHIMI • お造り

河豚 鉄皮 かんずりゼリー あしらひ  
Fugu, Fugu Skin, Kanzuri Jelly, Seasonal Garnish

### SEAFOOD • 海鮮

活伊勢海老 季節野菜 柚子風味白味噌ソース  
Fresh Japanese Spiny Lobster, Seasonal Vegetables, White Miso Sauce with Yuzu

### SALAD • サラダ

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

### GRILLED VEGETABLES • 焼野菜

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

### TODAY'S KUROGE WAGYU • 本日の黒毛和牛

料理長麻生お薦めの松阪牛フィレ 60g  
Matsusaka Wagyu Beef Fillet 60g

### GARIC RICE • ガーリックライス

季節の茸 黒毛和牛 タラバ蟹 京丹波産赤彩卵 紫蘇 魚醤  
焦がし醤油のガーリックライス 香の物 伊勢海老赤出汁  
Seasonal Mushrooms, Kuroge Wagyu Beef, Taraba Crab,  
Kyōtanba Sekisai Egg, Shiso, Fish Sauce, Burnt Soy Sauce  
Pickles, Japanese Spiny Lobster Red Miso Soup

### DESSERT • デザート

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

JPY 50,000