



BARIN
馬蘭

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



BARIN
馬蘭

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



BARIN
馬蘭

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 • 桶物

白味噌仕立て 河豚 海老芋 大黒占地 日の出人參 うぐいす菜 山椒
White Miso Broth, Fugu, Ebimo, 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 醬
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



BARIN
馬蘭

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 • 桶物

白味噌仕立て 河豚 海老芋 大黒占地 日の出人參 うぐいす菜 山椒
White Miso Broth, Fugu, Ebimo, 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 醬
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



BARIN
馬蘭

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 あしらい
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
Matsu saka 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