

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
Boiled green vegetable

白胡麻豆腐 山葵 ベツ甲飴
Sesame tofu with thick sauce

栗とクリームチーズのディップ クラッカー
Cream cheese and chestnut dip with cracker

メイン Main dish(Assorted) 時令小菜

焼茄子と蒸し鶏 雲酢和え セルフィーユ
Grilled eggplant and steamed chicken with grated Japanese radish sauce

法蓮草と木の子 チーズ白和え クコの実
Boiled spinach and mushroom dressed with tofu

南瓜すり流し ドライパセリ
"KABOCHA" squash soup with dried parsley

厚焼玉子 ロール寿司 鶏つくね 胡桃黄味寄せ 焼目栗 青唐油焼
Japanese omelette, Rolled sushi, Chicken ball, Egg cake with walnut, Chestnut, Japanese pepper

さつま揚げ 野菜五色しんじょ 海老カダイフ揚げ
Deep-fried fish cake, Deep-fried fish paste with vegetable, Deep-fried shrimp

温 菜 Warm dish 热菜

茄子万頭衣揚げ 柚子胡椒飴 かもし葱 一味
Deep-fried eggplant dumpling with "YUZU" citron and pepper sauce

食 事 Rice 主食

木の子 炊き込み 香の物 赤だし
Cooked rice with mushrooms, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

チョイス(3種類より)
Please choose one from 3 kinds

2026.10

* 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

秋の特別コース

錦 秋～きんしゅう～

Seasonal course

¥8,000

旬 菜 Appetizer 前菜

青菜と薄揚げ煮浸し 削りかまぼこ 白胡麻豆腐 山葵 ベトナム甲殻
Boiled green vegetable with sliced fish cake Sesame tofu with wasabi

南瓜すり流し バセリ 法蓮草と木の子 チーズ白和え クコの実
"KABOCHA" squash soup with parsley Boiled spinach and mushroom dressed with tofu

ロール寿司 胡桃黄味寄せ 焼青唐
Rolled sushi, Egg cake with walnut, Grilled Japanese pepper

冷 菜 Cold dish 涼菜

鰹のカルパッチョ サラダ仕立て 玉葱ドレッシング マイクロハーブ 煎玄米 香り海苔
Bonito carpaccio salad with mixed herbs, nori laver and onion dressing

温 菜 Warm dish 燗菜

飯蒸し玉締め 北海道産 夢の大地豚角煮 芽葱餡 かもじ葱 辛子
Steamed egg custard with rice dumpling and pork cube, leek sauce

合 肴 Side dish 中段小菜

秋刀魚の酢メ炙り 焼茄子 雲酢和え セルフィーユ
Vinegared pacific saury and eggplant with grated Japanese radish

メイン Main dish 主菜

A, オランダ島サーモンのフライ いくらタルタル ウッディーナッティー
バジルソース 添え野菜 バルサミコソース
A, Deep-fried salmon with salmon roe tartar sauce and basil sauce, vegetables

B, 牛頬肉柔らか煮 パートフィロー包み焼

みやだいず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

木の子 炊き込み 香の物 赤だし
Cooked rice with mushrooms, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

チョイス(3種類より) コーヒー又は紅茶
Please choose one from 3 kinds Coffee or Tea

2026.10

* 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. 所示价格已包括消費税・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 削りかまぼこ 白胡麻豆腐 山葵 ベっ甲飴
Boiled green vegetable with sliced fish cake Sesame tofu with wasabi
南瓜すり流し パセリ 法蓮草と木の子 チーズ白和え クコの実
"KABOCHA" squash soup with parsley Boiled spinach and mushroom dressed with tofu
ロール寿し 胡桃黄味寄せ 焼青唐
Rolled sushi, Egg cake with walnut, 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 熱菜

金目鯛 衣揚げ 蟹飴掛け むかごしんじょ 蕪 焼目湯葉 かもじ葱
Deep-fried "KINMEDAI" red bream, fish cake, turnip and tofu skin with crab sauce

合 肴 Side dish 中段小菜

すっぽん玉地蒸し 芽葱飴
Steamed egg and soft-shelled turtle custard with leek 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 パートフィロー包み焼
C, Grilled beef cheek wrapped with pie, demi-glace sauce (soybean and sweet potato paste, vegetable).
*A B C よりいずれか一つをおえらびください。 * Please choose one from A, B or C

食 事 Rice 主食

栗 釜炊き 胡麻塩 香の物 赤だし
Steamed rice with chestnut in a small pot, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

チヨイス(3種類より) コーヒー又は紅茶
Please choose one from 3 kinds Coffee or Tea

2026.10

*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.