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

汲み湯葉豆腐　山葵　べっ甲餡
Tofu with thick sauce

紫芋とクリームチーズのディップ　クラッカー
Cream cheese and purple sweet potato dip with cracker

メイン　*Main dish(Assorted)* 时令小菜

焼茄子とプリプリ海老の胡麻餡掛け 紅蓼
Grilled eggplant and shrimp with sesame sauce

赤魚南蛮漬け　彩り野菜　チャービル
Deep-fried white fish with vinegared soysauce

和牛蒡のポタージュ　ドライパセリ
Seasonal burdock soup with dried parsley

桜海老の厚焼玉子　ロール寿し　牛八幡巻　リンゴとさつま芋のカステラ　青唐油焼
Japanese omellete with shrimp, Rolled sushi, Beef roll with vegetable, Egg cake with apple and sweet potato, Japanese pepp

さつま揚げ　帆立銀杏しんじょ衣揚げ　オマール海老のクリームコロッケ
Deep-fried fish cake, Deep-fried scallop and ginkgo nut cake , Deep-fried lobster cream croquette

温　菜　*Warm dish* 热菜

南瓜万頭 鶏そぼろ射込み　柚子胡椒餡
Deep-fried "KABOCHA" squash and minced chicken dumpling with "YUZU" citron and pepper sauce

食　事　*Rice* 主食

桜海老と青菜ちりめん 炊き込み　香の物　赤だし
Cooked rice with sakura shrimp and dried young sardines, 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

2026.11

＊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.

季節の特別コース

小 春～こはる～

Seasonal course　　*¥8,000*

旬　菜　*Appetizer*　前菜

青菜と薄揚げ煮浸し　削りかまぼこ　　汲み湯葉豆腐　山葵　べっ甲餡
Boiled green vegetable with sliced fish cake　　*Tofu with thick sauce*

焼茄子とプリプリ海老の胡麻餡掛け　紅蓼　　赤魚南蛮漬け　彩り野菜　チャービル
Grilled eggplant and shrimp with sesame sauce　*Deep-fried white fish with vinegared soysauce*

ロール寿し　桜海老の厚焼玉子　焼青唐
Rolled sushi, Japanese omellet with sakura shrimp, Grilled Japanese pepper

冷　菜　*Cold dish*　涼菜

鯛のカルパッチョ 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
Seabream carpaccio salad with mixed herbs, nori laver and onion dressing

温　菜　*Warm dish*　煖菜

南瓜万頭 鶏そぼろ射込み　柚子胡椒餡　焼目湯葉　小芋　かもじ葱
Deep-fried "KABOCHA" squash and minced chicken dumpling, tofu skin and baby taro with thick sauce

合　肴　*Side dish*　中段小菜

和牛蒡のポタージュ　ドライパセリ
Seasonal burdock soup with dried parsley

メイン　*Main dish*　主菜

A,北海道産 雪国育ち豚 肩ロース 青唐葱味噌焼
丸十チップ　添え野菜　バルサミコソース
A, Grilled pork shoulder loin with Japanese miso and Japanese pepper paste, 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

桜海老と青菜ちりめん 炊き込み　香の物　赤だし
Cooked rice with sakura shrimp and dried young sardines, 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*

2026.11

＊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.

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　汲み湯葉豆腐　山葵　べっ甲餡
Boiled green vegetable with sliced fish cake　*Tofu with thick sauce*

焼茄子とプリプリ海老の胡麻餡掛け　紅葉　赤魚南蛮漬け　彩り野菜　チャービル
Grilled eggplant and shrimp with sesame sauce　*Deep-fried white fish with vinegared soysauce*

ロール寿し　桜海老の厚焼玉子　焼青唐
Rolled sushi, Japanese omellet with sakura shrimp, 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

鰈 衣揚げ　柚子胡椒餡掛け　大根スープ煮　海老芋　焼目湯葉　かもじ葱
Deep-fried flat fish, Japanese radish, taro and tofu skin with "YUZU" citron and pepepr sauce

合　肴　*Side dish*　中段小菜

蟹味噌玉地蒸し　芽葱餡
Steamed egg and crab innards 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,牛類肉柔らか煮 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
C,Grilled beef cheek wrapped with pie, demi-glace sauce (soybean and sweet potato paste, vegetables)

＊ＡＢＣよりいずれかお一つをおえらびください。　＊ Please choose one from A,B or C

食　事　*Rice*　主食

A,桜海老 釜炊き　香り海苔　香の物　赤だし
A,Steamed rice with sakura shrimp in a small pot, Japanese pickles, miso soup

B,松茸 釜炊き　香の物　赤だし
B,Steamed rice with "MATSUTAKE" in a small pot, Japanese pickles, miso soup
差額 2,500 円にてアップグレードできます。　*Extra charge　＋2,500 円

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*

2026.11

＊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.