



LUNCH MENU MODERN JAPANESE ¥3,500

4月テーマ 奈良県

にゅうめん ツルムラサキのお浸し
somen noodles in hot soup, boiled Malabar spinach in bonito-flavored soy sauce
醤油煮挂面 凉拌落葵

揚げ出し豆腐
Lightly deep-fried tofu 油炸豆腐

奈良県産やまとポーク 麦味噌焼き
Yamato pork from Nara Prefecture, grilled with barley miso
奈良县产大和猪肉 大麦豆酱烧烤

空豆のすり流し
Broad bean soup 蚕豆鱼冻什锦汤

フォアグラ茶碗蒸し 蟹のあんかけ
Savory Custard with Foie Gras Crab with Thick Sauce 蟹粉鹅肝茶碗蒸

旬の天麩羅 (海老・穴子・季節野菜3種)
Seasonal Tempura (Shrimp · Daggertooth pike conger · 3kinds of seasonal vegetables)
应季食材的天妇罗 (虾·星鳗·时令蔬菜3种)

お漬物 奈良漬 野沢菜漬け
Japanese pickled vegetables, vegetables pickled in sake lees, pickled mustard leaves
腌菜 奈良腌瓜 腌茼蒿

お吸い物 桜エビ
Soup 餐汤

旬の握り寿司
Seasonal Nigiri Sushi 时令手捏寿司

本日の甘味 あんみつ
Today's Sweets 今日甜品



OPTION +¥1,500
黒毛和牛ステーキ Kuroge Wagyu Beef steak

