



LUNCH MENU MODERN JAPANESE ¥3,500

5月テーマ 滋賀県

冷やしそば 辛味大根
Cold Soba with spicy daikon radish
冷面 辛辣萝卜

揚げ出し豆腐
Lightly deep-fried tofu 油炸豆腐

鮎の塩焼き 蓼酢
Salt-grilled ayu with water-pepper sauce
盐烧香鱼 蓼醋

蕪の擦り流し
Surinagashi soup with turnip 芜菁鱼冻

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 · 星鲷 · 时令蔬菜3种)

お漬物 日野菜漬け
Hinano pickles 腌制日野菜

お吸い物 しじみ汁
Soup 餐汤

旬の握り寿司
Seasonal Nigiri Sushi 时令手握寿司

本日の甘味
Today's Sweets 今日甜品



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

