



LUNCH MENU MODERN JAPANESE ¥3,500

9月テーマ 山口県

冷やしとろろ蕎麦
Cold Soba Noodles with Grated Tororo Yam
冷山药泥荞麦面

揚げ出し豆腐
Lightly deep-fried tofu 嫩炸汤豆腐

山口の太刀魚 木の芽味噌焼き
Yamaguchi cutlass fish grilled with Leaf Bud Miso
山口的太刀魚 山椒芽味噌烧烤

玉蜀黍のすり流し トリュフの香り
Corn broth with the fragrance of truffles 细磨玉米浓汤 松露香味

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

山口 旬の天麩羅 (海老・穴子・山口野菜)
Yamaguchi Seasonal Tempura (Shrimp · Eel · Yamaguchi Vegetables)
山口 时令天妇罗 (虾、海鳗、山口蔬菜)

お吸い物
soup 餐汤

本日の甘味
Today's Sweets 今日甜品

旬の握り寿司 笠戸ひらめ
Seasonal Nigiri Sushi Kasado Flounder 时令手握寿司 笠戸比目鱼



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

