



LUNCH MENU MODERN JAPANESE ¥3,500

3月テーマ 大阪府

とろろ蕎麦 難波葱

Buckwheat noodles served with Nanba Leeks
山芋泥蕎麦面 难波葱

揚げ出し豆腐

Lightly deep-fried tofu 油炸豆腐

鯖の木の芽味噌焼きと大阪産法蓮草お浸し

Grilled Mackerel with Miso and Boiled Spinach from Osaka in Soy Sauce
花椒芽味噌烤鲷鱼与大阪产酱汁菠菜

白いんげんすり流し トリュフの香り

Ground White Bean Soup Truffle-scented 日式白豆角浓汤 松露香味

フォアグラ茶碗蒸し 蟹と大阪しろ菜のあんかけ

Savory Custard with Foie Gras Crab and Bok Choy in a Thick Sauce
鹅肝蒸蛋 蟹肉与小白菜勾芡

旬の天麩羅 (海老・穴子・山菜)

Seasonal Tempura (Shrimp · Daggertooth pike conger · Wild Vegetables)
应季食材的天妇罗 (虾 · 星鳗 · 野菜)

お吸い物

Soup 餐汤

旬の握り寿司

Seasonal Nigiri Sushi 时令手捏寿司

本日の甘味

Today's Sweets 今日甜品

お茶 (焙じ茶 / コーヒー / 抹茶 + ¥200)

Tea (roasted tea / coffee / matcha green tea) 茶 (烤茶 / 咖啡 / 抹茶)



OPTION + ¥1,500

黒毛和牛ステーキ Kuroge Wagyu Beef steak

