

葉月 ランチメニュー

LUNCH MENU

突き出し STARTER

姫松茸と豆腐のスープ

姫松茸及豆腐湯

BLAZEI MUSHROOM AND BEAN CURD SOUP

先付 APPETISER

兵庫県蛸と胡瓜の酢物

兵庫縣章魚及日本青瓜配土佐醋啫喱

HYOGO OCTOPUS AND JAPANESE CUCUMBER WITH

HOMEMADE VINEGAR JELLY

お凌ぎ WARM DISH

生湯葉の北海道毛蟹鮓かけ

生湯葉配北海道毛蟹蟹肉芡

STEAMED BEAN CURD SKIN WITH HOKKAIDO HAIRY CRAB MEAT

蒸し物 STEAMED DISH

北海道雲丹とトリュフの茶碗蒸し

北海道海膽及黒松露茶碗蒸

STEAMED EGG CUSTARD WITH HOKKAIDO SEA URCHIN AND

BLACK TRUFFLE

向付 COLD DISH

旬のお造り

季節刺身

SEASONAL SASHIMI

主菜 MAIN DISH

神戸和牛しゃぶしゃぶ又は旬の海鮮照り焼き

神戸和牛火鍋或日式照焼時令海鮮

CHOICE OF MEAT OR SEAFOOD

KOBE WAGYU BEEF SHABU-SHABU OR

TERIYAKI DAILY SEAFOOD WITH VEGETABLES

御飯又は麵 RICE OR NOODLES

蒸し寿司又は鶏白湯麵

日式蒸飯或慢燉雞白湯麵

CHOICE OF RICE OR NOODLES

STEAMED SUSHI RICE OR

WHITE SLOW-COOKED CHICKEN SOUP WITH NOODLES

水菓子 DESSERT

旬のフルーツ

日本時令水果

SEASONAL FRUITS