



## Irodori-Zen

### 彩り膳

20 set of daily limitation

1日限定 20食

¥1,150

Two kinds of Sashimi

造り 2種

Deep-fried Bonito

カツオフライ

Fatsia sprouts Tempura

たらの芽天婦羅

Korean style Boiled Urui wild plants

うるいの和え物 ナムル風

Soft Boiled Egg

温泉玉子

Simmered Kumquat in syrup

金柑蜜煮

Coffee

コーヒー

Salt-Grilled Trout

春鱒塩焼き

Simmered Bacon and Cabbage

ベーコンとキャベツの煮浸し

Simmered Young Bamboo shoot

若竹煮

Daikon radish and Spicy pollack roe salad

大根明太子サラダ

Lily bulb

花弁百合根

Steamed White rice,Miso soup,Pickles

御飯 味噌汁 香の物

## Lunch Kaiseki Course

### 小会席

¥2,400

先付 Appetizer

Simmered Bamboo shoot and Asari clam with Dried Bonito flakes

五三竹と浅利貝の土佐煮

造り Sashimi

White trevally,Sea bream

縞鯔 鯛 芽物

煮物 Stewed Dish

Minced Shrimp and Chinese chive with Egg

海老丸とニラの卵とじ

焼物 Grilled Dish

Grilled Japanese sea bass wrapped in Bacon,Grilled Small Onion,Green pepper,Pickled Ginger

鱸のベーコン巻焼き 焼き小玉葱 青唐 生姜甘酢漬

天婦羅 Tempura

Japanese sillago,Ayu fish,Eggplant,Japanese Squash,Japanese Butterbur

鱧 鮎 茄子 南京 落

食事 Rice

Steamed White rice with Hijiki seaweed,Miso soup,Pickles

ひじき御飯 味噌汁 香の物

甘味 Dessert

Strawberry and Rice cake ball with Sweet Pea paste

苺と白玉の豌豆あん

Coffee

コーヒー

## Kaiseki Course Shinryoku

### 会席 新緑 しんりよく

¥3,500

先付 Appetizer

Sesame tofu,Boiled Mantis Shrimp,Mustard greens with Uguisu broth sauce

胡麻豆腐 蝦蛄 からし菜 鶯出汁

造り Sashimi

Tuna,White trevally,Squid

鮪 縞鯔 烏賊 芽物

煮物 Stewed Dish

Scallop,Cabbage,Bamboo shoot,Sakura shrimp with starchy sauce

帆立貝とキャベツの煮物 竹の子 桜えび 共地あん

焼物 Grilled Dish

Grilled Salmon and Asparagus with White sauce and Miso

時鮭とアスパラガスのホワイトソース味噌焼き

合肴 Deep-fried Dish

Deep-fried Minced Shrimp with Dried Bonito flakes,Green pepper

海老糝薯の土佐揚げ 青唐

酢物 Vinegared Dish

Seared Japanese sea bass,Wakame seaweed,Udo,Green onion,Myoga with Tosa vinegar sauce

鱸たたき 若布 独活 葱 茗荷 土佐酢

食事 Rice

Steamed White rice with Corn and Butter,Miso soup,Pickles

玉蜀黍バター御飯 味噌汁 香の物

甘味 Dessert

Pea Blancmanger with Raspberry sauce

豌豆のブラマンジェ ラズベリーソース

Coffee

コーヒー

## Weekly Lunch set

### 週替わり定食

¥861~

Main dish,Side dish,Green salad,Steamed White rice,Miso soup,Pickles

主菜 小鉢 サラダ 御飯 味噌汁 香の物

Coffee

コーヒー

Please ask the staff for more details.

料理内容はスタッフまでお問合せください

## Beef Steak Lunch set

### 牛カットステーキ定食

¥1,250

Australia Beef Steak with Butter and Soy sauce

オーストラリア産牛肉のカットステーキ バター醤油ソース

Side dish,Steamed White rice,Miso soup,Pickles

小鉢 御飯 味噌汁 香の物

Coffee

コーヒー

## Sashimi and Tempura Lunch set

### 和定食

¥1,750

Assorted Five kinds of Sashimi

刺身五種

Tempura (Shrimp,Fish,Vegatables)

天婦羅 (海老 白身魚 野菜)

Side dish,Steamed White rice,Miso soup,Pickles

小鉢 御飯 味噌汁 香の物

Coffee

コーヒー

Above prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

上記表示価格に別途消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

All rice in our dishes is produce of japan.

当店で使用しているお米は全て「国産」です。

Food allergies,Food Intolerance,Dietary Requirements and Religious Interest:  
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：  
当レストランで提供する料理の原材料については、スタッフへお尋ねください。