



## 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

Boiled Pea sorouts with Sakura shrimp

#### 桜えび豆苗浸し

Deep-fried Japanese sea bass

#### 鱸のフライ

Japanese Rolled Omelette with Spicy pollack roe

#### 玉子焼き 明太子かけ

Grilled Cherry Tomato with Olive

#### プチトマトのオリーブ焼き

Smoked Salmon Kosode-sushi

#### スモークサーモン小袖寿司

Coffee

#### コーヒー

Simmered Scallop

#### 帆立貝旨煮

Grilled Trout with Teriyaki sauce

#### 鱒の照り焼き

Deep-fried Chicken

#### 鶏肉の唐揚げ

Boiled Broad bean with Cheese

#### 空豆チーズ

Simmered Octopus

#### 蛸柔らか煮

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

#### 縞鰯 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 縞鰯 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。