

## KOZUE 梢

Crushed tofu, duck loin, persimmon, kidney bean	先付	白和へ 合鴨白ロース 柿 隠元
Clear soup, greenling, eggplant, maitake, plum paste	お椀	清汁仕立 油目葛打ち 山科茄子 舞茸 梅肉
Bonito and yellowtail sashimi	一の重	造り 鰹 平政
Japanese delicacies		猪口 口取十品
Grilled flounder, yuzu, pickled turnip	二の重	からす鰯柚庵焼き 蕪あちやら漬け
Simmered Japanese beef sirloin, taro		和牛サーロインと里芋の焼き合わせ
Deep fried shrimp dumpling, Japanese chili		海老真薯揚げ 青唐辛子
Steamed rice, mushrooms, Japanese pickles		きのこご飯 香の物
Peach soup, rice ice cream	デザート	桃スープ お米のアイスクリーム

¥5,000 (5,500)\*

\* \* \* \* \*

## EN 圓

Available during weekdays 梢弁当平日特別プラン + ¥1,500 (1,650)\*

お食事は梢でお召し上がり頂き、ピークラウンジにてデザートと喫茶をお楽しみください。

Enjoy a lunch box at Kozue, followed by dessert and coffee at Peak Lounge.

## SOU 相

Broiled eel, sweet kabayaki sauce, steamed rice	鰻井	鰻蒲焼 粉山椒 山形県産夢ごち
Bonito and yellowtail sashimi	造り	鰹 平政
Crushed tofu, duck loin, persimmon, kidney bean	小鉢	白和へ 合鴨白ロース 柿 隠元
Simmered taro, konjac, burdock, leek	煮物	里芋田舎煮 玉蒟蒻 ささがき牛蒡 青葱
Miso soup, enoki, deep fried tofu	汁	茶椀 薄揚げ
Japanese pickles	香の物	京芝漬け 沢庵 胡瓜糠漬け 昆布有馬煮
Peach soup, rice ice cream	デザート	桃スープ お米のアイスクリーム

¥6,500 (7,150)\*

## BIZEN 備前

Sesame tofu, kuruma prawn, sesame soy sauce	先付	純白胡麻豆腐茶巾 車海老 胡麻醤油
Clear soup, greenling, eggplant, jikuna, chrysanthemum	お椀	菊花仕立 油目葛打ち 山科茄子 軸菜
Bonito and sweet prawn sashimi	造り	鰹 甘海老
Grilled Japanese beef sirloin, vegetables	肉	和牛サーロイン朴葉焼き 温野菜
Steamed rice, mushrooms, salmon roe, miso soup	食事	きのこ釜炊きご飯 汐いくら 汁 香の物
White sesame bavarois cream, peach soup	デザート	白胡麻のババロア 桃スープ

¥7,500 (8,250)\*

## FUJI 不二

Seared grouper, simmered mibuna, chrysanthemum	先付	羽太炙り 壬生菜黄菊浸し とんぶり
Clear soup, duck breast, maitake	お椀	菊花仕立 合鴨葛打ち 舞茸
Bonito and yellowtail sashimi	造り	鰹 平政
Grilled tilefish, crushed tofu, persimmon, yam bulblets	焼物	甘鯛若狭焼き 柿と零余子白和へ
Hot pot, pike eel, matsutake, mizuna, leek	進肴	鱧と松茸の鍋 水菜 笹葱
Steamed rice, sweet corn, conger eel, miso soup	食事	玉蜀黍ご飯 伝助穴子旨煮炙り 汁 香の物
White sesame bavarois cream, cinnamon flavored melon	デザート	白胡麻のババロア シナモン風味赤肉メロン

¥10,000 (11,000)\*

## 石臼粗挽き蕎麦

天ぷら 小鉢 デザート  
Soba noodles, tempura, side dish, dessert

¥2,500 (2,750)\*

ご希望の方は、きのこご飯も一緒にお召し上がりいただけますので、お気軽にスタッフへお申しつけください。

You can enjoy rice with mushrooms upon request. Please feel free to ask our staff.

## 合鹿天井

赤出汁 小鉢 デザート  
Steamed rice and tempura, miso soup, side dish, dessert

¥2,800 (3,080)\*

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

\*( )内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

\*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge.