

GOZEN ランチ

GOZEN Lunch

ランチコース秀麗

Lunch Course SYUREI

お子さま御膳

Kid's Lunch

壹のZEN

青菜のお浸し 蟹と湯葉のイクラ添え

本日の焼き物 出汁巻き玉子

炊き合せ 生ハムサラダ

Assorted Japanese small starter

貳のZEN

一品お選びください

①国産牛ロースト

Beef sirloin

②天ぷら盛り合わせ

Assorted tempura

③お刺身盛り合わせ

Assorted sashimi

④スズキとアスパラガスの炙り 雲丹ソース

(+¥800)

Seared sea bass & asparagus,

with sea urchin sauce

ご飯 赤出汁 香の物

Rice, red miso soup, pickles

参のZEN

一品お選びください

① 和風アフォガード

Japanese-style affogato

② クリームあんみつ

Cream anmitsu

③ フルーツ盛り合わせ

Assorted fruits

¥ 3,200

素材の恵み

和風ビシソワーズ

Japanese-style vichyssoise

色彩

蟹と湯葉のイクラ添え 青菜のお浸し

トマトの煮浸し

Crab and soy bean curd served with salmon roe

boiled leafy green vegetables, tomato stew

海の恵み

お造り 2 種

Sashimi

火の恵み

銀ダラ西京焼き 鶏七味焼き 穴子巻き玉子

Grilled sablefish marinated with miso paste,

chicken grilled with a blend of seven spices

conger eel omelet,

山の恵み

国産牛網焼き

Grilled beef

風雅の𩺰

ちらし寿司

Chirashi-zushi

果実の恵み

和風アフォガード

Japanese-style affogato

¥5,500

茶碗蒸し / 焼き魚 / 出汁巻き玉子

Savoury steamed egg custard / grilled fish

/ rolled omelette

海老フライ / 鶏の唐揚げ / フライドポテト

Fried prawns / fried chicken / french fries

牛網焼き / いくらご飯

Grilled beef / salmon roe on rice

アイスクリーム

Ice cream

¥ 2,500

GOZEN ランチ・ランチコース秀麗をお召し上がりのお客さまは+¥500 でコーヒーまたは紅茶をお召あがりいただけます。

※各料金には消費税が含まれております。

別途会計時にサービス料（１０％）を加算させていただきます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当店で使用しているお米の産地情報は係までお問合せください。

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、

食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料 7 品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみとさせていただきます。特定原材料 7 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

お客さまの安全を最優先とさせていただくため、特定原材料 7 品目以外の対応はいたしかねます。

以下 1～4 の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でのご利用をお願いいたします。

1. 当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
2. 当社のアレルギー情報（特定原材料 7 品目）は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。
3. お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
4. 一部アレルギー対応できない店舗がございます。

。

*Price includes consumption tax and is subject to a 10% service charge

*Please contact us for the product information on rice used in our shop.

*Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the

seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing

companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who

wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in

advance.

To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

Guests are asked to acknowledge statements 1-4 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.

1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.
2. The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to that guest.
4. Some restaurants may not be able to accommodate certain allergies.