

本日の一品料理

-前菜-

そら豆塩ゆで Boiled salted broad bean	¥1,000	根三つ葉と揚げ麩の浸し Boiled Japanese wild parsley and fried gluten	¥1,000
		唐墨大根 Dried mullet roe	¥1,800
鯛塩辛 Salted sea bream	¥1,200	小鉢3種 3kinds of side dishes	¥2,000

-魚料理-

お刺身3種盛り合わせ 3 kinds of sashimi	¥2,950	お刺身5種盛り合わせ 5 kinds of sashimi	¥4,250
稚鮎と山菜の天ぷら Sweetfish and wild vegetable tempura	¥1,800	和風カルパッチョ Carpaccio of seasonal fish	¥2,300
鯛かぶと煮 Simmered sea bream head	¥5,000	筍と若芽の炊合せ Simmered bamboo shoots and seaweed	¥2,000
北海道 羅臼産 「マスノスケ」塩焼き Grilled 「Masunosuke」 From Rausu in Hokkaido	¥5,000	太刀魚の塩焼き Grilled hairtail with salt	¥1,800

-肉料理-

和牛サーロイン(100g) Sirloin steak	¥5,000	和牛フィレステーキ(100g) Tenderloin steak	¥10,000
		合鴨と筍のロースト Roast duck with bamboo shoots	¥3,500

上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。Please advise us of any dietary requirements or food allergies that you may have.

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

-野菜-

蓮根と蒸し鶏のサラダ Lotus roots and steamed chicken salad	¥1,800	筍の天ぷら Bamboo shoot tempura	¥1,300
野菜の炊き合わせ Simmered vegetables	¥2,000	じゃこと焼きのりサラダ Baby sardine with grilled seaweed salad	¥1,300
水茄子と胡瓜の塩昆布和え Marinated eggplants and cucumbers	¥1,200	季節のお浸し Boiled seasonal vegetables	¥700

-お椀-

アスパラのすり流し Asparagus thick soup	¥1,500	相並葛打ち Fried kudzu coated greenling soup	¥2,000
-----------------------------------	--------	--	--------

-食事-

そば(冷・温) Soba noodles	¥850	筍の炊き込みごはん 赤出汁 香の物 Steamed rice with bamboo shoots, red miso soup, pickled vegetables	¥2,500
うどん(冷・温) Udon noodles	¥850	※釜炊きごはんはご注文頂いてから炊き上げますので、 40~50分お時間が掛かります。 Please note 40~50 minutes will be required for steamed rice in clay pot	
白ごはん 赤出汁 香の物 Steamed rice, miso soup, pickled vegetables	¥850	鯛茶漬け Sea bream ochazuke	¥2,800

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。Please advise us of any dietary requirements or food allergies that you may have.
当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ね下さい。Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.