

限定
二十食

¥6,300

Seasonal
plate
阜月のおたより

一の膳

南蛮漬け
鯉のサラダ仕立て
山菜揚げ浸し
水なすとおくら梅肉あえ
烏賊と独活の木の芽味噌あえ

御料理

- A** 鯛かぶら煮
鯛 蕪 豆腐 春菊 白髪葱 木の芽
四国松山産の天然鯛の頭と蕪の煮付け
- B** 豚肉の冷しゃぶサラダ
胡麻と酒粕のソース
- C** 車海老と筍の天婦羅
海老 筍 たらのめ こごみ のびる 舞茸

御食事

- A** 龍の瞳（白米） 赤出汁
- B** バラちらし 赤出汁
- C** うどん または 蕎麦

デザート

蓬葛饅頭 苺

-Appetizer- First Plate

Seasonal fish, Nanban style
Bonito salad
Simmered fried wild vegetables
Eggplant and okra salad, pickled plum
Squid and udo mountain asparagus salad,

-Main Plate- Please select one dish from following

- A. Simmered sea bream head, turnip, tofu, crown daisy,
negi leek, Japanese pepper leaves
- B. Pork shabushabu salad with sesame and sake kasu sauce
- B. Prawns and bamboo shoot tempura, taranome sprouts,
kogomi vegetable, chives, maitake mushroom

-Rice- Please select one dish from the following

- A. Ryu-no-Hitomi premium Japanese rice, miso soup
B. Chirashi sushi bowl, miso soup
C. Udon noodle or soba

-Dessert

Kuzu manju, strawberries

(仕入れ状況により内容が一部変更されることがございます。 Food items may change from season to season)

表示料金にはサービス料、税金が含まれております。 All prices are inclusive tax and 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。 Should you have any food allergies or special dietary requirements,
please notify us when you order.
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ください。 Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.