

¥10,000

流儀 RYUGI KAISEKI COURSE

味感		蛭烏賊生姜煮 花山葵浸し 自家製唐墨炙り 雲丹と蕨の沢煮 鰯の握り 新緑豆富と鯛子
美		桜鯛と様々なハーブのサラダ 山椒の花のドレッシング
旬		筍の木の芽味噌焼き 浅利と新玉葱の小さな茶碗蒸し 桜海老と蕨の塔のかき揚げ 焼き空豆 北海道産北寄貝の葱塩炙り
技 <1品選択>	魚	桜鱒の薫香焼き 毛蟹と雲丹のクリームコロッケ
	肉	和牛ロースとこだわり卵のすき焼き風ソース 赤身肉の割粉揚げ

最高のお米「龍の瞳」はコース内いつでもお召し上がりいただけます。

Appetizers	Please select 5 items from below
	Toyama squid simmered with ginger Broiled dried mullet roe Mackerel sushi Boiled wasabi flower Clear soup with sea urchin and Fuki greens Asparagus tofu, sea bream roe
Salad	Sea bream salad with Japanese pepper flower dressing
First plate	Grilled bamboo shoot, Japanese pepper green with miso Egg pudding with clams and onion Sakura shrimp and Fuki green tempura Broiled broad beans Broiled Hokki clam, leek, and salt
Main Dish	Please select 1 item from below
	Fish course Grilled sakura trout with cherry leaves Crab and sea urchin croquette
	Meat course Grilled wagyu beef with egg and sukiyaki sauce Deep-fried beef

High quality rice "Ryu No Hitomi" premium steamed rice is available on request

(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。
お食事制限やアレルギーなどございましたらスタッフにお申し付けください。
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。

All prices are inclusive tax and service charge.
Should you have any food allergies or special dietary requirements,
please notify us when you order.
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.