限定
二十食

¥6,300

水無月のおたより

Seasonal lunch plate

一の膳

蕗菜吸い酢 振り柚子
玉蜀黍豆富 海老 はすいも 山葵 旨出汁
湯引き鱧 梅肉醤油 新玉葱
和蘭茄子 おくら
焼き万願寺と鰊の霙あえ

御料理

A 雪室熟成豚の新生姜香る塩麹漬け
玉葱 法蓮草
B 四国松山産「梅雨いさき」塩焼き
だし巻き玉子 トマトの甘酢漬け 大根おろし
C 海老と穴子の天婦羅
夏野菜５種 大根おろし 天つゆ

御食事

A 龍の瞳（白米） 香の物 小蕪と厚揚げの味噌汁
B 半田素麺のサラダ仕立て
C 蕎麦（温 冷）薬味 露

デザート

水無月豆富 さくらんぼ 黒蜜

-Appetizer- First Plate

Junsai greens vinegar shot with yuzu
Corn tofu, prawn, lotus root, wasabi, dashi stock
Parboiled conger eel, plum flavored soy sauce, onion
Eggplant and okra
Grilled Manganji green pepper and yellowtail salad

-Main Plate- Please select one dish from the following

A. Grilled malt marinated pork, ginger, onion, spinach

B. Grilled grunt, Japanese sweet omelet, pickled tomato, grated daikon

C. Prawn and conger eel tempura, seasonal vegetables, grated daikon , tempura sauce

-Rice Dish- Please select one dish from the following

A. Ryu-no-Hitomi premium Japanese rice, miso soup
B. Handa somen noodle salad
C. Udon noodle or soba

-Dessert

Minatsuki tofu, cherries, brown sugar syrup

（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。
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が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。

Food items may change from season to season)
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.