

¥10,000

流儀 RYUGI KAISEKI COURSE

味感		ジュンサイを飲める酢で 稚鮎唐揚げ トマトの和三盆漬け 鯛の昆布寿司 青柚子 山菜角揚げ煮 焼きブリと焼き海苔の霰
美		野草とハーブのサラダ 川海老素揚げ 蓼酢と白味噌のドレッシング
旬 's		鱧の湯引き 梅肉醤油 山葵 枝豆の天婦羅 皮付きヤングコーン 削り唐墨 加茂茄子田楽
技 <1品選択>	魚	梅雨伊佐木の味噌柚庵焼き 焼きたてだし巻き玉子 鬼おろし 北海道産北寄貝の葱塩炙り
	肉	和牛サーロインの炭火焼き 粉吹き芋 アスパラガス 焦がし葱のソース

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。

Appetizer (Taste)	Junsai greens vinegar shot Deep fried baby Ayu sweetfish Tomato pickles Kombu marinated sea bream sushi Simmered fried wild mountain vegetables Grilled yellowtail and seaweed
Salad (Beauty)	Japanese herb salad, deep fried prawns with water pepper vinegar and miso dressing
First plate (Season)	Parboiled conger eel with plum flavored soy sauce and wasabi Green soybean tempura Young corn, dried mullet roe Kamo eggplant with miso
Main Dish (Craft)	Please select one Fish or Meat Dish from below: <u>Fish Plate</u> Grilled miso marinated grunt Japanese sweet omelet Broiled Hokkaido surf clams with leek sauce <u>Meat Plate</u> Charcoal grilled wagyu beef, potato, asparagus, leek sauce

“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。

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.