

限定  
二十食

¥6,300

文  
月  
の  
お  
た  
よ  
り

S  
e  
a  
s  
o  
n  
a  
l  
l  
u  
n  
c  
h  
p  
l  
a  
t  
e

### 一の膳

焼き茄子琥珀寄せ 畔豆 生姜  
鱸のトマト南蛮  
万願寺獅子唐と蓮根の浸し  
うざく  
湯葉とろろ掛け

### 御料理

- A 車海老と夏野菜の天婦羅  
車海老 2本 枝豆ともろこしかき揚げ アスパラガス  
蓮根 おくら 茗荷
- B 雪室豚と賀茂茄子の霰煮 三つ葉 粟麩
- C 金目鯛の煮付け 豆富 牛蒡 大根 生姜

### 御食事

- A 龍の瞳 (白米) お味噌汁
- B 冷やし素麺 露 薬味
- C 野菜の握り寿司 5貫 お味噌汁

### デザート

ずんだ餅 スイカ

### -Appetizer- First Plate

Grilled eggplant, edamame beans, ginger  
Nanban-style sea bass with tomato  
Grilled Manganji green pepper and lotus root salad  
Grilled eel and cucumber  
Yuba tofu skin with grated yam thick sauce

### -Main Plate- Please select one dish from following

- A. Prawn and seasonal vegetable tempura  
2 prawns, edamame beans and corn, asparagus, lotus root, okra, myoga  
ginger
- B. Simmered pork and eggplant with grated daikon, mitsuba leaves, millet  
gluten cake
- C. Simmered red snapper, tofu, burdock, daikon, ginger

### -Rice- Please select one dish from the following

- A. Ryu-no-Hitomi premium Japanese rice, miso soup  
B. Chilled somen noodles, dipping sauce, condiments  
C. 5 kinds of vegetable sushi, miso soup

### -Dessert

Edamame mochi cake, watermelon

(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.