

一の膳

渡り蟹と菊花の柚子酢浸し 焼き椎茸 とんぶり
秋刀魚の山椒煮
鯛の松皮造り
焼き茄子の利休寄せ
自然薯磯部揚げ

限定
二十食

¥6,300

長月のおたより

Seasonal
lunch
plate

御料理

- A 秋鮭と秋茄子の茸あんかけ
- B 江戸前の天婦羅盛り合わせ
穴子 ハゼ 芝海老かき揚げ 野菜三種
- C 和牛すね肉とトマトの三州味噌煮込み

御食事

- A 龍の瞳（白米） お味噌汁・香の物
- B 栗ご飯 お味噌汁（沢庵 糠胡瓜）
- C 豚肉のつけ汁うどん

デザート

玉子カステラ 無花果の梅酒甘露 塩ミルクアイス

-Appetizer- First Plate

Blue crab, chrysanthemum petal, grilled shiitake mushrooms, tonburi salad
Simmered pacific saury
Pike marinated sea bream sashimi
Grilled eggplant sesame salad
Deep fried taro cake with seaweeds

-Main Plate- Please select one dish from following

- A. Deep fried mackerel and eggplant with mushroom sauce
- B. Assorted tempura, Conger eel, goby, prawns, seasonal vegetables
- C. Miso simmered wagyu beef and tomato

-Rice- Please select one dish from the following

- A. Ryu-no-Hitomi premium Japanese rice, miso soup
- B. Chestnuts pilaf, miso soup, pickles
- C. Udon noodles with pork dipping sauce

-Dessert

Castella sponge cakes,
fig comport with plum syrup and salt and milk ice cream

（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.