

¥10,000

流儀 RYUGI KAISEKI COURSE

- 味感 A 会津産手打ちそばの唐墨和え
菊花と帆立の柚子酢浸し
焼き茄子の利休寄せ 揚げディール
鯛の胡麻醤油あえ
いろいろ茸の揚げ浸し
B 加茂茄子と干し海老の含ませ
焼き海苔 生姜 生雲丹 ナッツ 葱
白芋茎と大徳寺麩の利休浸し
揚げディール つぶ貝酒煎り
- 美 A 天然カンパチの叩きと茹で野菜のサラダ仕立て
アスパラガス スナップ 豌豆 より野菜
香草各種 焼きはんぺん
煎り胡麻とポン酢のドレッシング
B 松茸の土瓶蒸し
松茸 鱧 銀杏 三つ葉 酢橘
- 旬 's 芝海老の揚げ真丈 大葉と海苔の天婦羅
鰻とチーズの春巻き
新銀杏の塩煎り
焼き栗と合鴨ロース
トロたく昆布巻き
- 技 魚 秋鮭の XO 醬焼き 秋刀魚塩焼き
<1品選択> 山椒卸し 酢橘 酢取り野菜
肉 加茂茄子と牛フィレ肉の挟み焼き
いぶりがっこのポテトサラダ
本山葵 完熟トマトとたまり醤油のソース

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)A Soba noodle with dried mullet roe
<Select A or B> chrysanthemum petal and scallop salad
Grilled eggplant with sesame sauce, fried dill
Sea bream with sesame soy sauce
Simmered fried mushrooms
- B Simmered Kamo eggplant and dry prawns
Seaweed, ginger, sea urchin, nuts, chives
Taro stem and fried gluten cake
with thick sesame sauce
Fried dill, steamed whelk shell
- Salad (Beauty) A Amberjack and boiled vegetable salad
<Select A or B> Asparagus, green peas, assorted green leaves
and herbs, grilled Hanpen fish cake
Sesame vinegar dressing
- B Clay pot steamed matsutake mushroom
Pike conger soup, ginkgo nuts, Mitsuba leaves,
Sudachi citrus
- First plate (Season) Deep fried prawn ball and prawn
and shiso leaves tempura
Eel and cheese spring roll
Fried fresh ginkgo nuts
Roasted chestnuts and duck
Seaweed roll with tuna and pickles
- Main Dish (Craft) Please select one Fish or Meat Dish from below:
- Fish Plate
Grilled salmon with XO sauce, grilled pacific saury
Grated radish with Japanese pepper, sudachi citrus,
vegetable pickles,
- Meat Plate
Wagyu beef and grilled eggplant sandwich
Potato and pickles salad
Wasabi, tomato soy 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。 All prices are inclusive tax and service charge.

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。 Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

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。 Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.