

限定
二十食

¥6,300

神
無
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

落花生の羽二重寄せ 旨出汁 生姜
白菜のかしわ寄せ
魂の蓮根の金平
菊菜と菊花のお浸し
戻り鰹の叩き

御料理

- A 和牛と松坂豚の炭焼きハンバーグ
てりやきソース 山葵 酢橘おろし
B 秋刀魚の塩焼き 染卸し 酢橘 厚焼き玉子
C 秋の天婦羅
車海老 紋甲イカ 舞茸 ぎんなん 南瓜 椎茸

御食事

- A 龍の瞳（白米）お味噌汁
B 和カレー 福神漬け
C 茸のあんかけ蕎麦

デザート

二色の芋のようかん 栗渋皮煮

-Appetizer- First Plate

Peanut tofu pudding, dashi soup, ginger
Simmered chicken and Chinese cabbage
Sweet and salty fried lotus root kinpira
Chrysanthemum leaf and flower petal salad
Bonito salad

-Main Plate- Please select one dish from following

- A. Wagyu beef and Matsuzaka pork hamburger steak
Teriyaki sauce, wasabi, grated radish
and Sudachi citrus
B. Grilled Pacific saury, grated radish, Sudachi citrus, Japanese omelette
C. Seasonal tempura - Prawn, squid, maitake mushroom, ginkgo nuts,
squash, shiitake mushroom

-Rice- Please select one dish from the following

- A. Ryu-no-Hitomi premium Japanese rice, miso soup
B. Japanese curry with rice, pickles
C. Soba noodle with mushroom thick sauce

-Dessert

Two-colored sweet potato yokan cake, candied chestnuts

（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.