

¥10,000

流儀 RYUGI KAISEKI COURSE

味感	A	焼き茄子に和食の XO 醤 烏賊の鹿の子寿司 柚子塩 奈良漬けチーズ ズワイ蟹と三つ葉の和え混ぜ このわた茶碗蒸し
	B	ズワイ蟹と三つ葉の和え混ぜ 叢雲豆腐 生雲丹 土佐あん 山葵
美	A	CO nBU サラダ 魚介と 10 種の野菜 長芋 紅心大根 人参 オータムポエム ブロッコリー カリフラワー 蕪 菊花 小松菜 胡瓜 鮪 白身 甘海老 帆立 山葵オイル 白いダイヤ 出汁醤油ジュレ 酢橘
	B	すっぽん白玉 粒椎茸
旬 's		糸引き蓮根薄衣揚げ メ秋刀魚の炙り 蛇腹胡瓜 菊花 唐墨ぎんなん 焼き里芋の蟹内子かけ 車海老の割粉揚げ らっきょうタルタル
技	魚	甘鯛鱗焼き
<1 品選択>	鰻	鰻の一杯醤油 山葵 栗白あえ
	肉	串焼き 豚塩麴 和牛サーロイン 合い挽きつくね おにたまポン酢 塩 山葵 醤油

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	Eggplant with XO sauce
<Select A or B>		Squid sushi with yuzu salt Nara style pickled cheese Snow crab and Mitsuba leave salad Steamed egg custard with salted sea cucumber
	B	Snow crab and Mitsuba leaves salad Egg tofu, sea urchin, Tosa thick sauce, wasabi
Salad (Beauty)	A	Seaweed, seafood and vegetable salad
<Select A or B>		Taro, red daikon radish, carrot, garden asparagus greens, broccoli, Cauliflower, turnip, chrysanthemum, Komatsuna greens, Cucumber, tuna, white fish, prawn, scallop, Wasabi oil, white diamond salt, soy sauce jelly, Sudachi citrus
	B	Softshell turtle soup, baby shiitake mushroom
First plate (Season)		Deep fried lotus root Grilled Pacific saury, cucumber, chrysanthemum Ginkgo nuts and dried mullet roe Grilled yam with crab roe sauce Deep fried crispy prawn with shallot tartar sauce
Main Dish (Craft)	Please select one Fish or Meat Dish from below:	
	-	Fish Plate Grilled sea bream, eel, wasabi, chestnuts and tofu salad
	-	Meat Plate BBQ skewers, pork, wagyu sirloin steaks, meat balls Onion sauce, salt, wasabi, say 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.