

限定
二十食

¥6,300

卯月のおたより
Seasonal lunch plate

一の膳

桜鯛の昆布め 長芋 菜の花 山葵
蛸烏賊木の芽揚げ 塩
もずくのトマト酢
うるいとささ身の辛子浸し
新緑豆腐 鯛子 うすい豆 花びら百合根

御料理

- A** 春メバルと京都産たけのこの山菜あんかけ
揚げ湯葉 木の芽 白髪葱
- B** 桜海老かき揚げと山菜の天婦羅
山椒塩 天つゆ
- C** 雪室豚ロースの自家製塩麴漬け
焼き筍 新玉葱 法蓮草

御食事

- A** 龍の瞳（白米）浅利の味噌汁
- B** お稲荷さん 浅利の味噌汁
- C** うどん または 蕎麦

デザート

苺のあんみつ

-Appetizer- First Plate

Kelp marinated sea bream, yam, canola flower, wasabi
Deep fried Toyama squid, salt
Tomato vinegar marinated mozuku seaweed
Hosta plant and chicken breast with mustard
Green tofu, sea bream row, green peas, lily root

-Main Plate- Please select one dish from following

- A. Deep fried black rockfish, bamboo shoot with thick wild vegetable sauce, fried yuba tofu skin, pepper flower, leek
- B. Sakura shrimp and wild vegetable tempura, pepper salt, Tempura sauce
- C. Grilled malt marinated pork, grilled bamboo shoot, onion, spinach

-Rice- Please select one dish from the following

- A. Ryu-no-Hitomi premium Japanese rice with miso soup
- B. Inari sushi with clam miso soup
- C. Udon noodle or soba

-Dessert

Strawberry, anmitsu parfait

(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。
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。

All prices are inclusive tax and service charge.

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.