

## 一の膳

天然鯛の真砂あえ 自家製からすみ  
冬菜の胡麻浸し  
花野菜としらすのマリネ  
くもこ豆腐 ポン酢あん 薬味  
芹と牛蒡の炒め煮

限定  
二十食

¥6,300

睦月のおたより  
Seasonal lunch plate

### 御料理

- A 和牛のすき煮 白味噌仕立て 温玉 七味卸し  
B 季節の天婦羅 車海老 白魚 菜花  
金時人参 慈姑 椎茸  
C 瀬戸内産 本鱈の塩焼き だし巻き玉子  
染卸し 金柑蜜煮

### 御食事

- A 龍の瞳（白米）豚汁  
B 鴨そば  
C 五目寿司 豚汁

### デザート

お汁粉 野菜煎餅 塩昆布

### -Appetizer- First Plate

Sea bream salad, home-made dried mullet roe  
Fuyuna green and sesame salad  
Marinated whitebait and vegetables  
Kumoko tofu, ponzu vinegar  
Fried water celery leaves and burdock root

### -Main Plate- Please select one dish from following

- A. Wagyu sukiyaki with white miso sauce, soft boiled egg, grated radish  
B. Seasonal tempuras, prawn, white fish, canola flower  
Carrot, arrowhead, shiitake mushroom  
C. Grilled Spanish mackerel, sweet roll omelet

### -Rice- Please select one dish from the following

- A. Freshly harvested Ryu-no- Hitomi premium Japanese rice  
Tonjiru pork miso soup  
B. Soba noodles with duck  
C. Assorted vegetable sushi bowl, Tonjiru pork miso soup

### -Dessert

Red bean dessert soup, vegetable chips, dried salted kelp

(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が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.