

流儀 RYUGI KAISEKI COURSE

¥12,500

- 味感
 - A 松前漬け 鴨蕎麦 熱々胡麻豆腐 共あん
干し柿バター 芯取菜と粟麩の浸し
 - B 生麩と冬野菜の白和え
粟麩 千社唐 丸十 京人参 冬菇
縮み法蓮草と地鶏の煮浸し
柚子胡椒 湯葉
- 美
 - A 蕪菁と寒の魚のサラダ仕立て イクラ
蕪の塩昆布 蕪山葵フレンチ 泡しょうゆ
 - B 合鴨と九条葱のみぞれ椀
揚げ湯葉 色々梅花人参 柚子
- 旬's 松葉蟹の和風 Croquette
鱈白子の割粉揚げ 海老芋唐揚げ
割ソース レモン 白いダイヤ塩 薫香タルタル
- 技 <1品選択>
 - 魚 四国松山産の真鱈塩焼き だし巻き玉子
煮穴子の炙り 金柑蜜煮 染め卸し
 - 肉 和牛サーロインの焼きしゃぶ 焼き野菜
ポン酢卸し 薬味
- 滋味 まめかん 黒蜜

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 Kelp and dried squid salad, soba noodles with duck,
Hot sesame tofu with thick sauce
Dried persimmon with butter, Chinese lettuce and
millet gluten cake
- B Gluten cake, winter vegetables, and tofu salad
Millet gluten, Chisya greens, sweet potato,
Plum flower shaped carrot, shiitake mushroom
Spinach and chicken salad
Yuzu pepper, yuba tofu skin
- Salad (Beauty) A Turnip and winter fish salad with salmon roe
<Select A or B> B Pickled turnip, wasabi sauce, foam soy sauce
Clear soup with duck and Kujo leek
Fried yuba tofu skin,
Plum flower shaped carrot, yuzu citrus
- Shun's (Season) Japanese style snow crab croquette
Deep-fried cod milt and Ebi imo taro
Sweet and salt sauce, lemon, salt, tartar sauce
- Main Dish (Craft) Please select one Fish or Meat Dish from below:
- Fish Plate
Grilled Spanish mackerel
Sweet rolled omelet, broiled conger eel,
Candied kumquat, grated daikon radish
- Meat Plate
Grilled wagyu sirloin shabu-shabu, vegetables
Ponzu vinegar with grated radish, condiments
- Jimi (Flavor) Beans and seaweed jelly with brown sugar syrup

“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.