

限定  
二十食

¥6,300

Seasonal  
lunch  
plate  
皐月のおたより

鮮魚の南蛮漬け  
おかひじき胡麻よごし  
醍醐豆腐 生ハム アスパラガス  
茄子と万願寺の揚げ浸し ディール  
牛肉と筍の煎り煮

御料理 下記から一品お選びいただけます。

- ・初夏のお刺身盛り合わせ 四国より産直の鮮魚
- ・天婦羅 車海老 烏賊 初夏の野菜三種
- ・時知らず炭火焼き厚焼き玉子 染卸し 独活金平

御食事 下記から一品お選びいただけます。

- ・おにぎり二つ (昆布、明太子) 味噌汁
- ・新生姜と焼き穴子の炊き込み 味噌汁
- ・豚しゃぶのサラダうどん 温玉 露 薬味

デザート

焼き芋と塩バニラ 胡麻蜜

-Appetizers-

Fish nanban with vinegar sauce

Saltwort and sesame salad

Miso marinated tofu, dry-cured ham, asparagus

Eggplant and Manganji pepper salad, dill

Simmered beef with bamboo shoot

-Main Plate- Please select one dish from the following

- ・ Seasonal assorted sashimi from Shikoku port
- ・ Seasonal assorted tempura, prawn, squid, vegetables
- ・ Grilled salmon, Japanese omelet, grated radish, simmered mountain asparagus

-Rice- Please select one dish from the following

- ・ 2 onigiri (kelp, cod roe), miso soup
- ・ Grilled conger eel and ginger pilaf, miso soup
- ・ Chilled udon noodle with pork and greens, sesame sauce, soft boiled egg, condiments

-Dessert

Baked sweet potato and salted ice cream with sesame syrup

(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.