

流儀 RYUGI KAISEKI COURSE

¥10,000

味感 胡麻豆腐 鶏のトマトの南蛮漬け ウルイと粟麩の浸し  
蟹のカステラ焼き アスパラガスと XO 醬あえ  
又は  
相並とアスパラの南蛮漬け 千打ち野菜  
赤茄子とトマトの浸し 蓴菜

美 初鯉の叩き薫香仕立て 4種の葱とスプラウト  
エディブルフラワー 茗荷 枝豆  
又は  
相並葛打ち 玉子豆腐 蓴菜 針茗荷 柚子

旬 's 鱈の笹巻寿司 山菜天婦羅  
水茄子梅肉あえ 稚鮎唐揚げ 花山椒 青浅葱と合鴨

技 魚 焼筍と時知らず 蚕豆と長芋金団  
又は  
肉 和牛もも肉と根菜の和風ロースト  
セロリと万願寺の焼き浸し

最高のお米「いのちの老」はコース内いつでもお召し上がりいただけます。

Please select one dish each from below

Taste Sesame tofu  
Chicken and tomato namban-style salad  
Hosta plant and Millet gluten salad  
Crab castella cake  
Asparagus with XO sauce  
or  
Greenling and asparagus namban, seasonal vegetables  
Eggplant and tomato salad, Junsai water shield

Beauty Smoked bonito salad, assorted chives and sprout,  
Edible flower, Japanese ginger, edamame beans  
or  
Clear soup with greenling and egg tofu  
Junsai water shield, Japanese ginger, yuzu citrus

Shun's Mackerel sushi, wild vegetable tempura  
Eggplant and pickled plum salad, deep fried sweet fish,  
Japanese pepper petal, duck and chives

Craft -Fish Plate  
Grilled bamboo shoot and chum salmon,  
Broad beans, Chinese yam  
or  
Meat Plate  
Japanese-style roasted wagyu beef with vegetables  
Grilled celery and Manganji pepper

"Inochi No Ichi" 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.