

限定  
二十食

¥6,300

水  
無  
月  
の  
お  
た  
よ  
り  
s  
e  
a  
s  
o  
n  
a  
l  
l  
u  
n  
c  
h  
p  
l  
a  
t  
e

鞆豆と生ハムの白和え  
南瓜豆腐  
新じゃが煮転がし  
高原レタスと笹身の浸し  
烏賊素麺 旨出汁 生姜

御料理 下記から一品お選びいただけます。

- ・雪室豚しゃぶと蒸し茄子の香味ダレ
- ・梅雨伊佐木の塩焼き 生麩田楽  
厚焼き玉子 染卸し 酢取り野菜
- ・あいなめ唐揚げ 夏野菜の煮卸し

御食事 下記から一品お選びいただけます。

- ・白飯 (いのちの壺) 味噌汁
- ・しらすと若布ごはん 味噌汁
- ・おろし蕎麦 海苔 薬味 露

デザート

出来立ての葛切り 黒蜜 きな粉

-Appetizers-

Green peas and prosciutto ham salad  
Pumpkin tofu  
Simmered potato  
Lettuce and chicken salad  
Squid noodles, dashi soup with ginger

-Main Plate- Please select one dish from the following

- ・ Snow-aging pork shabu with eggplant, herbal sauce
- ・ Grilled grunt, gluten cake with miso,  
Japanese sweet omelet, grated radish, pickles
- ・ Deep fried rock fish, seasonal vegetables

-Rice- Please select one dish from the following

- ・ Inochi-no-ichi premium Japanese rice,  
Miso soup
- ・ Baby sardine and seaweed pilaf, miso soup
- ・ Chilled soba noodles with seaweed,  
Condiments, soup

-Dessert

Kudzu noodles with brown sugar syrup  
Roasted soybean powder

(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。  
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。

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。

Food items may change from season to season)  
All prices are inclusive tax and service charge.

Should you have any food allergies or special dietary requirements,  
please notify us when you order.

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.