

¥10,000

流儀

RYUGIKAI SEKI COURSE

味感	海老の玉締め 枝豆あん 冷製 海老の出汁で 水蛸と胡瓜のもろみそ和え 南瓜豆腐 笹身とレタスの浸し 鮭の香草巻き 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	白身魚の洗いと夏野菜 露の青蛙 大葉醤油漬け 香草 千切り野菜 ラレシ ナスチウム 空豆 胡麻ドレッシング 又は 相並葛打ち 玉子豆腐 蓴菜 針茗荷 柚子
旬	もろこし薄衣揚げ 丸茄子と合鴨の鴨焼き 梅雨伊佐木の焼き霜 香草
技	魚 鱧の割粉揚げ 鮎の春巻 蓼塩 梅肉ソース レモン 又は 肉 骨付き豚肉の塩麴焼き 燻香 枝豆 新じゃが
極	北海道産雲丹といくらのわっぱ飯 (+5,000円)

最高のお米「いのちのち」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	Prawn ball with chilled green soybean thick sauce Octopus and cucumber with miso sauce Pumpkin tofu Chicken and lettuce salad Mackerel herb roll or Greenling and asparagus Namban, seasonal vegetables Eggplant and tomato salad, Junsai water shield
Beauty	Whitefish with summer vegetable salad Shiso leaves, herbs, vegetables, radish, edible flower, broad bean or Clear soup with greenling and egg tofu Junsai water shield, Japanese ginger, yuzu citrus
Seasonality	Deep-fried sweet corn, grilled eggplant and duck Grilled grunt with herbs
Craft	-Fish Plate Deep fried pike conger, sweetfish spring roll, water pepper salt, plum sauce, lemon or -Meat Plate Grilled Shio Koji marinated smoked pork, edamame bean, potato
Excellence	Wappa rice with steamed sea urchin and salmon roe (5,000 yen additional fee)

"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.