

限定
二十食

¥6,300

文
月
の
お
た
よ
り
Seasonal
lunch
plate

前菜五種 盛り合わせ

うざく 土佐酢
金時草の浸し
ズケ鮪のだし和え
万願寺とジャコの炒り煮
無花果白酢掛け

メイン料理 下記から一品お選びいただけます。

- ・車海老と穴子の天婦羅
玉ねぎのかき揚げ 陸蓮根 茄子
- ・金目鯛の煮付け 豆腐 牛蒡 茄子 葱 生姜
- ・雪室豚ロースの照り焼き 半熟玉子 焼き野菜

御食事 下記から一品お選びいただけます。

- ・玉蜀黍ごはん レタスとトマトの味噌汁
- ・いかめし
- ・梅紫蘇 笹身の素麺

甘味

天然水仕込みの「水羊羹」 白あん てんまめ蛙

-Appetizers-

Eel and cucumber salad with Tosa vinegar
Kintoki leaves salad
Soy sauce marinated tuna carpaccio
Fried Manganji pepper and baby sardine
Fig salad, tofu and sesame thick sauce

-Main Plate- Please select one dish from the following

- ・Prawn and conger eel tempura, lotus root, eggplant, onion
- ・Simmered red snapper, tofu, burdock, eggplant, spring onion, ginger
- ・Snow-aging pork teriyaki, soft boiled egg, grilled vegetables

-Rice- Please select one dish from the following

- ・Corn pilaf, miso soup with lettuce and tomato
- ・Ikameshi squid rice
- ・Somen noodle with plum, shiso and chicken

-Dessert

Mizu yokan jelly, white bean paste, broad beans

仕入れ状況により内容が一部変更す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 service charge and tax.

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スタッフにお尋ねください。 Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the restaurant