

数量
限定

¥10,000

う
な
ぎ
御
膳
J
a
p
a
n
e
s
e
E
e
l
S
e
t

先付け	相並とアスパラの南蛮漬け 千打ち野菜 丸茄子の揚げ浸し 蓴菜 畔豆
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	うなぎ蒲焼き
食事	釜炊きご飯 (いのちの壺) 香の物 肝吸い または 赤出汁
甘味	水羊羹
Appetizer	Greenling and asparagus namban, seasonal vegetables Simmered deep-fried eggplant, junsai leaves, soybeans
Sashimi	2 kinds of Sashimi
Grill dish	Grilled Japanese eel KABAYAKI style
Rice	Steamed rice cooked in clay pot, eel liver clear soup or miso soup
Dessert	Mizu yokan jelly

※うなぎの蒲焼きはご注文いただいてから蒸し上げ
炭火で焼きますので 40~50 分お時間が掛かります。

Please note: It takes 40~50 minutes to prepare after
placing the order

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