

流儀 RYUGI KAISEKI COURSE

¥10,000

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 または 丸茄子の揚げ浸し 蓴菜 畔豆
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 ラレン 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 's	もろこし薄衣揚げ 丸茄子と合鴨の鴨焼き かますの焼き霜 香草
技	魚 鱧の割粉揚げ 鮎の春巻 蓼塩 梅肉ソース レモン または 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「いのちの粳」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 Squash tofu Chicken and lettuce salad Mackerel herb roll or Greenling and asparagus Namban, seasonal vegetables Simmered deep-fried eggplant, junsai leaves, soybeans
Beauty	Whitefish with summer vegetable salad Shiso leaves, herbs, vegetables, radish, broad bean or Clear soup with greenling and egg tofu Junsai water shield, Japanese ginger, yuzu citrus
Shun's	Deep fried sweet corn, grilled eggplant and duck Grilled barracuda with herbs
Craft	-Fish Plate Deep fried pike conger, sweet fish spring roll, Tade leaves salt, Plum sauce, lemon or Meat Plate Grilled Shio Koji marinated smoked pork Edamame beans, potato
Utmost.	Wappa steamed rice with 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