

限定
二十食

¥6,300

Seasonal
plate
葉月のおたより

前菜五種 盛り合わせ

みやこ南瓜のサラダ
鱈の叩き 香味野菜
心太 加減酢
モロヘイヤとつるむらさきのお浸し
アスパラ豆腐 黄身醤油 焼きアスパラ

メイン料理 下記から一品お選びいただけます。

- ・車海老 太刀魚 夏野菜の天婦羅
- ・牛冷しゃぶ 酒粕ソース 玉葱ポン酢
レタス 玉葱 三つ葉 振り柚子
- ・刺身五種盛り合わせ

御食事 下記から一品お選びいただけます。

- ・白飯 茄子 茗荷 おくらの味噌汁
- ・野菜の手毬寿司 五種 茄子 茗荷 おくらの味噌汁
- ・五色素麺 薬味いろいろ

甘味

無花果の甘露煮 塩ミルクアイス

-Appetizers-

Miyako squash salad
Mackerel tartar, herbal vegetables
Tokoroten noodles with vinegar
Nalta jute and Malabar spinach salad
Asparagus tofu, egg yolk sauce, grilled asparagus

-Main Plate- Please select one dish from the following

- ・ Prawn, hairtail and summer vegetable tempura
- ・ Cold beef shabu shabu with Sake malt sauce, onion ponzu,
Lettuce, onion, Mitsuba leaves, Yuzu citrus
- ・ 5 kinds of assorted sashimi

-Meal Please select one dish from the following

- ・ Steamed rice,
miso soup with eggplant, okra and Myoga ginger
- ・ Vegetable sushi,
miso soup with eggplant, okra and Myoga ginger
- ・ 5 color somen noodles, condiments

-Dessert

Fig compot, salty milk ice cream

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