

限定
二十食

¥6,300

長
月
の
お
た
よ
り
S
e
a
s
o
n
a
l
l
u
n
c
h
p
l
a
t
e

前菜五種 盛り合わせ

百合根葛豆富 菊花あん 尾花葱
名残鱧の焼き霜造り 煎り酒
新蓮根のきんぴら
芯取菜と湯葉の浸し
生ハムとマスカットの白和え

メイン料理 下記から一品お選びいただけます。

- ・瀬戸内海の根付きの魚「もみだね」の煮付け
牛蒡 独活 葱 豆腐 生姜
- ・牛肉と秋の実の朴葉焼き
里芋 葱 椎茸 粟麩 半熟玉子 しし唐 味噌
- ・季節の天婦羅
車海老 鰯香梅 薩摩芋 かぼちゃ 舞茸 茄子

御食事 下記から一品お選びいただけます。

- ・白飯 しじみのお味噌汁
- ・栗ご飯 しじみのお味噌汁
- ・自然薯そば 薬味

水菓子

北海道産 黒葡萄の葛寄せ

-Appetizers-

Lily root tofu, thick chrysanthemum sauce, leek
Broiled conger eel, Irisake sauce
Kimpira style simmered lotus root
Muscat and prosciutto salad

-Main Plate- Please select one dish from the following

- ・Simmered rockfish from Setonaikai sea, burdock, mountain asparagus, leek, tofu, ginger
- ・Baked seasonal vegetable and beef on Hoba leave, taro, leek, Shiitake mushroom, millet gluten cake, soft boiled egg, pepper, miso
- ・Tempura, prawn, sardine with pickled plum, sweet potato, squash, Maitake mushroom, eggplant

-Meal Please select one dish from the following

- ・Steamed rice, miso soup with clam
- ・Chestnuts pilaf, miso soup with clam
- ・Cold soba noodle with yam, condiments

-Dessert

Black grape jelly

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