

流儀 RYUGI KAISEKI COURSE

¥10,000

味感	合鴨の紅葉ロース 焼き葱 茶豆の胡椒浸し チーズと卵黄の味噌漬け 芋茎と揚げ麩の浸し ♪鯖の菊花酢 または 白芋茎と揚げ麩、湯葉の利休浸し 揚げディール 松の実 揚げ自然薯の煎り出汁 揉み海苔 長葱 めねぎ 銀杏
美	焼きアボカドと茸の HOT サラダ スモークナッツと玉味噌のドレッシング または スッポンの温蒸 冬瓜 椎茸 葱 生姜
旬's	秋茄子の自然薯かけ 秋鮭の割粉揚げ らっきょうと燻りがっこのタルタル すっぽんと茸の茶碗蒸し
技	魚 うなぎの白焼き または 蒲焼き 本山葵 帆立貝ゴルゴンゾーラ焼き 焼き野菜 または 肉 和牛のワイン味噌煮込み 薫香じゃが芋 舞茸と隠元豆

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	Roast duck, grilled leek Green soy beans with sesame sauce Miso marinated cheese and egg yolk Taro stalk, gluten cake, with sesame sauce Marinated mackerel and chrysanthemum petal salad or Fried yam with Iridashi sauce, seaweed, leek Chives, Ginkgo nuts Taro stalk, gluten cake, yuba tofu skin with sesame sauce Fried dill and pine nut
Beauty	Grilled avocado and mushroom salad Smoked nuts and miso sauce or Soft shell turtle soup Winter melon, Shiitake mushroom, leek ginger
Shun's	Grilled eggplant with yam sauce Deep fried horse mackerel, echalote and smoked pickles sauce Soft shell turtle and mushroom egg pudding
Craft	-
-Fish Plate	Grilled eel (Kabayaki sauce), wasabi Grilled scallop with Gorgonzola cheese, vegetable or
-Meat Plate	Wagyu beef stew, smoked potato, Maitake mushroom, green peas

"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