

限定
二十食

¥6,300

神
無
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

春菊と菊菜のお浸し
紅葉鯛のへぎ造り 松葉野菜
長芋といくら醤油漬
秋刀魚山椒煮
海老芋の唐揚げ

メイン料理 下記から一品お選びいただけます。

- ・ 鮭の塩焼き または 照り焼き
だし巻き玉子
- ・ 雪室豚の角煮 温玉 里芋 青味
- ・ 季節の天婦羅
海老 穴子 茸

御食事 下記から一品お選びいただけます。

- ・ 白飯 けんちん汁
- ・ 稲荷寿司 オープン稲荷
- ・ うどん 豚バラと茸のつけ汁

甘味

かぼちゃのプリン

-Appetizers-

Chrysanthemum and Kikuna leaves salad
Sea bream sashimi, vegetable
Salmon roe and yam marinade
Simmered Pacific saury
Deep fried Ebiimo taro

-Main Plate- Please select one dish from the following

- ・ Grilled salmon or Teriyaki Japanese sweet omelet
- ・ Simmered pork, soft boiled egg, taro, vegetable
- ・ Tempura, prawn, conger eel, mushrooms

-Meal Please select one dish from the following

- ・ Freshly harvested steamed rice, Kenchin miso soup
- ・ Assorted Inari sushi
- ・ Cold Udon noodle with hot pork and mushroom sauce

-Dessert

Pumpkin pudding

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