

流儀 RYUGI KAISEKI COURSE

¥10,000

味感 合鴨の紅葉コース 焼き葱
味噌漬けチーズ 鯖の菊花酢
人参のカステラ 秋刀魚の山椒煮
または
秋鯖の酢締め
菊花酢 蛇腹胡瓜 松葉独活
揚げ自然薯の煎り出汁
揉み海苔 長葱 めねぎ 銀杏 しまえび酒煮

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 揚げ自然薯と海老の煮卸し 銀杏
秋味の割粉揚げ 和風タルタルで
本日のお造り

技 魚 四国松山産 “もみだね”と
加茂茄子 豆腐の煮付け
または
肉 和牛の焼きしゃぶ 織野菜 酒粕ソース
サンチュ 辛味噌 薬味

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 Roast duck, grilled leek
Green soy beans with sesame sauce
Carrot cake
Simmered Pacific saury
Mackerel and chrysanthemum marinade
or
Mackerel marinade
Chrysanthemum, cucumber and mountain asparagus
Fried yam with Iridashi sauce, seaweed, leek
Chives, Ginkgo nuts

Beauty Grilled avocado and mushroom salad
Smoked nuts and miso sauce
or
Soft shell turtle soup
Winter melon, Shiitake mushroom, leek ginger

Shun's Deep fried yam ball and prawn with Dashi soup ginkgo nuts
Fried salmon, tartar sauce
Sashimi of the day

Craft - Simmered Rock fish from Matsuyama
Eggplant, tofu

-Meat Plate Wagyu shabu-shabu, vegetable, Sake malt sauce
Lettuce, spicy miso sauce, condiments

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