

限定  
二十食

¥6,300

霜  
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

蒸し鶏とブロッコリーの胡麻あえ  
蕪菁と木耳のじゃこ浸し  
里芋唐揚げ 鶏味噌 山椒  
牛肉と蓮根の炒り煮  
白子と白菜の琥珀寄せ

メイン料理 下記から一品お選びいただけます。

- ・ぶり照り焼き 厚焼き玉子 染卸し
- ・鱈の唐揚げ野菜あんかけ
- ・戻り鰹の叩き 薫製仕立て 織野菜 薬味 ポン酢ジュレ

御食事 下記から一品お選びいただけます。

- ・新米 麦みその豚汁 御新香
- ・野菜の巻き寿司 麦みその豚汁  
(干瓢三つ葉、沢庵と糠胡瓜、赤蕪と椎茸)
- ・木の子蕎麦 三つ葉

### 甘味

朝練りわらび餅 きな粉 黒蜜

### -Appetizers-

Chicken and broccoli with sesame salad

Turnip and wood ear mushroom salad

Fried taro with chicken miso sauce and Japanese pepper

Simmered beef and lotus root

Cod milt and Chinese lettuce consommé jelly

-Main Plate- Please select one dish from the following

- ・ Grilled yellow tail teriyaki, Japanese sweet omelet and grated daikon radish
- ・ Fried Spanish mackerel with thick vegetable sauce
- ・ Broiled smoked bonito sashimi with ponzu vinegar, condiments

-Meal Please select one dish from the following

- ・ Freshly harvested steamed rice, pork miso soup, and pickles
- ・ Vegetable sushi and pork miso soup
- ・ Hot udon noodle with mushroom and mitsuba leaves

### -Dessert

Bracken starch dumpling with soybean powder and brown sugar syrup

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