

限定
二十食

¥5,000

神
無
月
の
お
た
よ
り
Seasonal
lunch
plate

一の膳

合鴨ロースと無花果 焼き葱
くるみの羽二重 土佐あん 生姜
小燕の塩昆布あえ
もみじ鯛の松皮造り
風呂吹き大根 柚子味噌 銀杏

御料理

- A** 朴葉にのせた豚スペアリブの塩麴焼き 半熟たまご
焼き野菜 椎茸 里芋 葱 ししとう
B 秋鮭の塩焼き だし巻き玉子 染卸し
酢取り野菜 茄子田楽
C 海老と野菜の天婦羅
海老、蓮根、薩摩芋、南京、舞茸、茄子、万願寺
天つゆ、大生

御食事

- A** 龍の瞳（白米） 味噌汁
B ばらちらし寿司 味噌汁
C 蕎麦 薬味 露

デザート

柿に入った柚子蜜の白玉 黒糖羹

-Appetizer- first plate

Roasted duck breast, fig, grilled leek
Chestnut habutae, bonito stock, ginger
Simmered turnip with salted kelp
Maple sea bream sashimi
Simmered Japanese white radish, yuzu flavor miso, ginkgo

-Main plate- you can choose the following

- A. Roasted pork sparerib with salt marinated rice malt, soft boiled egg
Baked vegetables, shiitake mushroom, taro potato, leek, green pepper
B. Grilled salmon, Japanese omelet, Grated radish,
Pickled vegetable, grilled eggplant with miso
C. Assorted Tempura
Prawns, loots, sweet potato, pumpkin, maitake mushroom, eggplant
Manganji pepper, soy-based dipping sauce, grated radish

-Rice- you can choose he following

- A. Chef suggested branded rice, miso soup
B. Chirashi sushi, miso soup
C. Soba noodle, condiment, dashi stock

-Dessert

Rice flour dumplings with persimmon, yuzu flavor honey

(仕入れ状況により内容が一部変更されることがございます。 Food items may change from season to season)

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。
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。

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
Should you have any food allergies or special dietary requirements,
please notify us when you order.
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.