

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
小蕪の塩昆布あえ
もみじ鯛の松皮造り
風呂吹き大根 柚子味噌 銀杏

限定
二十食

¥5,000

神無月のおたより
Seasonal lunch plate

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 染御し
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 mochi, bonito stock, ginger
Simmered turnip with salted kelp
Maple sea bream sashimi
Simmered Japanese white radish, yuzu flavored miso, ginkgo

-Main plate- Please choose from the following

- A. Roasted spare rib with salted rice malt, soft boiled egg
Baked vegetables, shiitake mushroom, taro potato, leek, green pepper
- B. Grilled salmon, Japanese omelet, grated radish,
Vegetable pickles, grilled eggplant with miso
- C. Assorted tempuras
Prawns, lotus roots, sweet potato, pumpkin, maitake mushroom,
eggplant
Manganji pepper, tempura dipping sauce, grated radish

-Rice- Please choose from the following

- A. Chef choice of rice, miso soup
B. Chirashi sushi, miso soup
C. Soba noodles, condiments, dashi stock

-Dessert

Shiratama dumplings with persimmon and yuzu flavored honey
Brown sugar syrup

(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.