

¥8,000

流儀 RYUGI KAISEKI COURSE

味感 <5品選択> 河豚の煮凝り 辛子酢味噌
本鮪と葱の卵醤油
柿と林檎の白酢和え
あん肝の羽二重寄せ
胡麻豆腐
クリームチーズの奈良漬け
蒸し鶏と蛇腹胡瓜の霰和え

美旬 's 香りと色を…… 目で楽しむ様々なハーブと花の Salad
料理長 岩根和史 厳選の旬の食材 5品を
それぞれお料理した一皿

香箱蟹
炙った紋甲烏賊オイルメのお寿司 塩 酢橘
魂の蓮根の天婦羅
本日のおひたし
合鴨の紅葉コース

技 <1品選択> 魚 甘鯛鱗焼き 松葉蟹の和風コロケ
白子の黄味揚げ 大根おろし 酢取り蓮根
江戸時代の庶民のスープ『ねぎま』を添えて

肉 和牛の炭火やき 大葉 ポン酢卸し
とろとろに煮込んだすね肉 マッシュポテト
WESTIN シェフのコンソメを添えて

最高のお米「龍の瞳」はコース内いつでもお召し上がりいただけます

Appetizers Please select 5 items from below
Pufferfish jelly with miso mustard vinegar sauce
Tuna and chives, egg yolk, soy sauce
Tofu salad with persimmon and apple
Monkfish liver habutae mochi
Sesame tofu
Narazuke cream cheese
Steamed chicken and cucumber with grated daikon

Salad Seasonal Salad

First plate Boiled queen crab
Seared squid sushi with salt and sudachi citrus
Lotus root tempura
Boiled seasonal vegetables of the day
Roasted duck

Main Dish Please select 1 item from below
Fish course
Grilled tilefish, Matsuba snow crab Japanese style croquette
Deep fried shirako, grated daikon, marinated lotus root
with traditional Edo style "Negima" soup

Meat course
Charcoal-grilled wagyu beef with grated daikon, shiso leaves
Beef stew, mashed potato
Westin chef's consommé soup

Freshly harvested "Ryu No Hitomi" premium steamed rice is available on request

(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。 All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
お食事制限やアレルギーなど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係の者にお尋ねください。 Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.