

¥4,000

ちらし御膳

S
e
a
f
o
o
d

b
o
w
l

s
e
t

小鉢 本日の温物
ちらし寿司
香の物 留椀

Appetizer

Seasonal delicacy

“Chirashi bowl” seafood on rice

Pickled, Miso soup

¥5,500

握り寿司御膳

S
u
s
h
i

s
e
t

小鉢 本日の温物
握り寿司 8貫
巻物 1本
香の物 留椀

Appetizer

Seasonal delicacy

8varieties of Nigiri Sushi, 1 Roll Sushi

Pickled ginger, Miso soup

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.

¥6,500

天ぷら御膳

Tempura set

小鉢

和風サラダ

海老と野菜の天ぷら

お造り 2 種

ご飯 香の物 赤出汁

Appetizer

Green salad

Prawn and vegetables Tempura

Sashimi

Steamed rice, vegetable pickles , Miso soup

¥7,000

牛サーロイン御膳

Sirloin steak set

小鉢

和風サラダ

牛サーロインステーキ(120g)

お造り 2 種

ご飯 香の物 赤出汁

Appetizer

Beef sirloin steak

Sashimi

Steamed rice, vegetable pickles , Miso soup

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