

限定
二十食

5,000

師
走
の
お
た
よ
り
S
e
a
s
o
n
a
l
l
u
n
c
h
p
l
a
t
e

一の膳

さんま山椒煮
サツマイモと隠元、ベーコンの胡桃あえ
菜の花とささ身の辛子あえ
歯鯉の塩ポン酢
蓮根豆富 旨出汁

御料理

- A 相並と湯葉の唐揚げ いろいろ茸のあんかけ
- B 天然鰯の照り焼き だし巻き玉子 染卸し
- C 和牛すね肉のとろとろ煮込み
マッシュポテト 大根 人参

御食事

- A 龍の瞳（白米）味噌汁
- B 鶏五目炊き込みご飯 味噌汁 香の物
- C 高野豆腐の太巻き寿司 味噌汁

デザート

りんごと柚子のゼリー寄せ

-Appetizer- First Plate

Simmered saury with Japanese pepper
Sweet potato, green peas, bacon walnut salad
Canola flower and chicken breast mustard salad
Bonito, salted ponzu vinegar sauce
Lotus root tofu, dashi broth

-Main Plate-Please select one dish from following

- A. Deep fried rock trout and yuba with assorted mushroom sauce
- B. Teriyaki yellowtail, Japanese style omelet, grated daikon
- C. Wagyu beef stew, mashed potato, daikon, carrot

-Rice-Please select one dish from the following

- A. Ryu-no Hitomi premium Japanese rice with miso soup
- B. Chicken and vegetable pilaf
- C. Freeze-dried Koya tofu sushi, miso soup

-Dessert

Apple and yuzu jelly

(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.