

限定
二十食

¥5,000

水
無
月
の
お
た
よ
り

S
e
a
s
o
n
a
l

l
u
n
c
h

s
e
t

糠秋刀魚と胡瓜のざく和え

アスパラの黄味酢かけ

帆立貝とスナップエンドウの土佐酢掛け

時知らず塩焼き 染卸し 鱈甲生姜

海老のかき揚げ

お刺身二種盛り

十勝牛すね肉の赤味噌煮 ジャが芋あん

とうきびご飯 カニ汁

襟裳あずきとミルクアイスのあんみつ

Pacific saury with pickled cucumber

Asparagus with egg yolk vinegar

Scallops and snap peas with Tosa vinegar

Grilled tokishirazu salmon
with grated Japanese radish and young ginger roots

Assorted vegetables and shrimp tempuras

2 kinds of sashimi

Simmered Tokachi beef shank with miso
and thick potato sauce

Sweet corn rice with crab soup

Anmitsu dessert with Erimo red beans and ice cream

(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.