

限定
二十食

¥5,000

皐
月
の
お
た
よ
り

S
e
a
s
o
n
a
l

l
u
n
c
h

s
e
t

さつき和え アスパラガス

春菊と巻き湯葉の浸し

水茄子と胡瓜の塩昆布漬け

筍めばるの小鍋仕立て 若芽 菜の花

若鶏の葱焼き 生七味唐辛子

高知の鮮魚をお造りで

穴子の新牛蒡揚げ

しらすと高菜のごはん

20年物の叩き梅 夏大根のお味噌汁

波照間黒蜜と丹波小豆のあんみつ

Asparagus with sesame sauce

Simmered crown daisy with tofu skin rolls

Marinated eggplants and cucumbers

Rock fish with wakame seaweed and rapeseed flowers served in small pot

Grilled chicken with green onions, red peppers

Seasonal Kochi fish sashimi

Conger eel with fried burdock

Steamed rice with shirasu fish and Japanese red mustard

Preserved plums, miso soup with radish

Anmitsu dessert with azuki beans and black 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。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.