

¥10,000

昼
会
席

L
U
N
C
H

c
o
u
r
s
e

前菜	団扇丸十 酸漿サーモン 石垣芋 鱈笹巻鮓 蓴菜
お椀	夏野菜の沢煮椀 茗荷 ねぎ 金糸瓜 つる菜 新牛蒡 人参 豚背油
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	時知らず万願寺焼き 羅臼昆布と雲丹の佃煮 新干瓢と杏の白和え クコの実
肉料理	和牛ステーキ 丸茄子 白髪葱 アスパラ 酒粕と玉葱のソース
煮物	冬瓜スープ煮 蛸柔らか煮 水玉人参 隠元豆
食事	枝豆と焼き穴子の炊き込みご飯 香の物 赤出汁
水菓子	水羊羹 山桃蜜煮

Appetizers Sweet potato, salmon, Ishigaki potato,
mackerel sushi, water shield vegetable

Soup Summer vegetable pork broth soup (Japanese ginger,
green onion, spaghetti squash, New Zealand spinach, burdock, carrots,
pork back fat)

Sashimi 2 kinds of sashimi

Grilled dish Manganji-style grilled Tokishirazu salmon
Rausu konbu and sea urchin simmered in soy sauce, dried calabash
gourd, apricot and goji

Meat dish Wagyu sirloin steak, sliced eggplants, green onion and
asparagus with onion sake kasu dressing

Deep-fried dish Winter melon simmered dashi soup with octopus
carrots, peas, eggplants

Rice dish Rice steamed with edamame and grilled eel red miso
soup,vegetable pickles

Dessert Yokan jelly, simmered sweet peach

(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.