

限定  
二十食

¥5,000

文  
月  
の  
お  
た  
よ  
り

S  
e  
a  
s  
o  
n  
a  
l  
  
l  
u  
n  
c  
h  
  
s  
e  
t

もろこし豆腐 海老

京菜と生麩の胡麻浸し

大徳寺麩と蒟蒻の白酢あえ

鱈の叩き 織野菜 梅肉醤油

鱧カツ

茸 レモン 梅肉ソース

丸茄子揚げ煮

国産豚の塩麴焼き 金山寺味噌

枝豆と鮭の炊き込みご飯 蓮芋の味噌汁

水羊羹 蛙豆

Corn tofu with shrimp

Japanese mustard greens and wheat gluten  
with sesame sauce

Daitokuji wheat gluten and konjac jelly  
with white vinegar

Minced mackerel, vegetables and plum soy sauce

Breaded pike conger cutlet, mushrooms,  
lemon and plum sauce

Simmered fried eggplants

Japanese pork grilled with salted koji, Kinzanji miso

Steamed rice with edamame and salmon,  
lotus root miso soup

Yokan jelly with broad beans

(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.