

限定  
二十食

¥5,000

長  
月  
の  
お  
た  
よ  
り

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

椎茸とおくらの焼き浸し 海苔

揚げ南瓜と隠元豆の胡麻よごし

焼き霜帆立の菊花和え

お造り二種盛り

鶏つくねの味噌ダレ焼き 温泉玉子 打ち葱

海老と茄子の煮卸し

太刀魚の紫蘇巻き 割粉揚げ

さんまの山椒ご飯 澄まし汁 香の物

抹茶と小豆のゼリー寄せ 寒天 フレッシュクリーム

Shiitake mushrooms, okuras

Fried pumpkin, green beans

Grilled scallop

2 kinds of sashimi

Chicken meatballs, miso sauce,  
Soft-boiled egg, green onions

Stewed shrimp, eggplant

Deep-fried hairtail

Steamed rice, pacific saury, Japanese pepper,  
Clear soup, Japanese pickles

Green tea and azuki bean jelly, agar

(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.