限定
二十食

¥5,000

如月のおたより

Seasonal lunch set

福豆五目煮
青浅葱としらすのお浸し
湯葉の叩き蕨掛け　納豆醤油
二種盛り合わせ
早筍の天婦羅　白魚の塔衣揚げ
春大根と鰊の炊き合わせ　菜の花　人参
牛肉と蓮根の香味焼き
龍の瞳　粕汁　香の物
焼き芋と焦がしバターのキャラメル
抹茶と小豆のゼリー

Simmered soybeans, konjac jelly and vegetables
Boiled chives and whitebait
Yuba tofu skin, bracken, natto soy sauce
2 kinds of sashimi
Bamboo shoots tempura, fried whitefish
Simmered herring
with Japanese radish, canola flower, carrot
Grilled beef and lotus roots with herbs
Steamed rice, sake kasu soup,
Japanese pickled vegetables
Sweet potato, butter caramel,
matcha and azuki beans jelly

（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.