

限定  
二十食

¥5,000

弥生のおたより

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

白魚と蕨の沢煮

鯿山椒煮 茄子

生湯葉 柚子味噌

桜鯛へぎ造り あしらい一式

公魚蕨衣揚げ 山菜天婦羅

鮎並の揚げ煮 煮卸しあん うるい

蒸し鶏と焼き椎茸 ごまだれ 薬味

京筍の炊き込みごはん 浅利の味噌汁 じゃこ山椒

焼き芋 珈琲ゼリー

Icefish, butterbur

Herring, Japanese sansho pepper, eggplant

Yuba tofu skin, yuzu miso

Cherry seabream sashimi

Deep fried Japanese smelt and butterbur,  
wild vegetable tempuras

Simmered fried fat greenling, Japanese radish sauce,  
spring hosta vegetable

Steamed chicken, grilled shiitake mushroom,  
sesame sauce, Japanese condiments

Steamed rice, bamboo shoots,  
Miso soup with asari clams, dried baby sardines,  
Japanese sansho pepper

Grilled sweet potato, coffee 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.