

¥8,000

流儀 RYUGI KAISEKI COURSE

味感
<5品選択>

数の子の松前あえ
河豚煮凝り
締め鯖の翁酢和え
鮮魚の南蛮漬け
小さいイクラご飯
白子茶碗蒸し
早筍土佐煮

美

つぼつぼに入ったサラダ
マメ 芋 ゼリー みかん

旬

小箱に詰め込んだ冬の旬

壺 寒の白身と寒鰯の握り
式 自家製からすみとあん肝味噌漬け
参 冬野菜と和牛の湯引き ごまだれ和え

技
<1品選択>

魚

とらふぐの唐揚げ
銀鱈西京焼き だし巻き玉子 染卸し 酢取り野菜
大トロと葱のスープ

肉

和牛炭火焼き 本山葵
豚肉の塩麴焼き 焼き野菜添え
ウエスティンシェフのコンソメ

最高のお米「龍の瞳」はコース内いつでもお召し上がりいただけます

Appetizers

Please select 5 items from below
Herring roe salad
Pufferfish jelly with miso mustard vinegar sauce
Marinated mackerel salad
Fried seasonal fish in nanbanzuke vinegar marinade
Pettit salmon roes with rice
Steamed egg custard with cod milt
Simmered bamboo root

Salad

Seasonal Salad
Peas, potatoes, Japanese citrus jelly

First plate

Whitefish and yellowtail sushi
Miso marinated dried mullet roe and monkfish liver
Boiled seasonal vegetables and wagyu beef, sesame sauce

Main Dish

Please select 1 item from below
Fish course
Deep fried pufferfish
Grilled miso marinated sablefish, Japanese omelet,
grated daikon, pickled vegetables
Tuna soup with leek

Meat course

Charcoal-grilled wagyu beef, wasabi
Grilled shio koji pork with vegetables
Westin chef's consommé soup

Freshly harvested "Ryu No Hitomi" premium steamed rice is available on request

(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が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.