

鰯の柔らか煮 梅風味
菊花と菊菜の浸し
南京と丸十の白酢和え

戻り鰹のサラダ仕立て 辛子ポン酢
打ち野菜いろいろ

限定
二十食

和風ローストビーフ
焼き茸 青葱 山椒ソース

¥5,000

鱸の唐揚げとトマトの南蛮
青味野菜 焼き目葱

長
月
の
お
た
よ
り

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

秋の実と湯葉の煮卸しあん掛け
銀杏 零余子 紅葉人参

栗ごはん 切り胡麻
茄子の澄まし汁

巨峰のカボスジュレ

Simmered sardines, plum flavor,
Chrysanthemum flower and leaves,
Pumpkin, sweet potato, vinegar

Bonito salad, ponzu vinegar,
Assorted seasonal vegetables

Roasted wagyu beef loin,
Mushrooms, Green onion, Japanese sansho pepper sauce

Fried sea bass and tomato nanban sauce,
Green vegetables, leek

Seasonal beans, yuba tofu skin,
Ginkgo nuts, mukago potatoes
, carrots

Steamed rice with chestnuts, sesame,
Clear soup with eggplant

Grape citrus 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)

上記料金を別途、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.