

¥5,500

ちらし御膳

S
e
a
f
o
o
d

b
o
w
l

s
e
t

小鉢 2 種
季節の揚物
ちらし寿司
香の物 留椀

Appetizer, soup
Seasonal Tempura
“Chirashi bowl” seafood on rice
Pickled, Miso soup

¥8,000

握り寿司御膳

S
u
s
h
i

s
e
t

小鉢 2 種
季節の揚物
握り寿司 9 貫
巻物 1 本
香の物 留椀

Appetizer, soup
Seasonal Tempura
8 varieties of Nigiri Sushi, 1 Roll Sushi
Pickled ginger, Miso soup

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.

¥8,000

うなぎ御膳

J
a
p
a
n
e
s
e

s
e
a

e
e
l

s
e
t

先附

お造り 2種

うなぎ蒲焼き

釜炊きご飯 肝吸い

Seasonal delicacies

2 kinds of Sashimi

Grilled Japanese Sea eel KABAYAKI style

Steamed rice cooked in clay pot, Eel liver soup

¥7,000

牛サーロイン御膳

S
i
r
l
o
i
n

s
t
e
a
k

s
e
t

小鉢

和風サラダ

牛サーロインステーキ(120g)

お造り 2種

ご飯 香の物 赤出汁

Appetizer

Beef sirloin steak

Sashimi

Steamed rice, vegetable pickles, Miso soup

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