

限定
二十食

¥5,000

師走のおたより
Seasonal lunch set

鶏の南蛮漬け

蕪と木耳の煎り浸し

烏賊と分葱の酢味噌和え

鰯叩き みぞれポン酢 葱 海苔 紅葉卸し 酢橘

鱈錦秋焼き めねぎ

蓮根と三つ葉の天婦羅

和牛すね肉の有馬煮 焼き豆腐 玉葱 長葱 白滝 青味

龍の瞳 岩海苔のかきたま汁 キャベツの浅漬け

落花生の羽二重 蜜煮大納言

Chicken, vinegar

Turnip, wood ear mushroom

Squid, chive, vinegared miso

Yellowtail, Japanese radish, ponzu vinegar,
leek, dried seaweed, sudachi citrus

Cod, vegetables, baby onion sprouts

Lotus root and Japanese parsley tempura

Wagyu beef, tofu, onion, leek,
Shirataki konjac noodles, crown daisy greens

Steamed rice,
dried seaweed and egg soup, pickled cabbage

Peanut tofu, sweet red beans

(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.