

限定
二十食

¥5,000

神
無
月
の
お
た
よ
り
S
e
a
s
o
n
a
l
l
u
n
c
h
s
e
t

薩摩芋と零余子の胡麻衣あえ

菊菜と菊花の浸し

揚げ茄子と茸の黄味卸し

地鶏の麴味噌漬け 玉葱甘酢漬け キャベツ しし唐 茗荷

銀杏と帆立貝の飛竜頭 紅葉人参 青味

秋刀魚と湯葉の春巻き

大葉 へしこ 生姜 榎茸 大根おろし 酢橘

二種盛り

栗ごはん 味噌汁 安芸柴

葡萄の葛寄せ デラウェア タピオカ

Sweet potato, bulblet, sesame

Crown daisy greens, crown daisy

Eggplant, mushroom, egg, Japanese radish

Free range chicken, koji miso, onion, cabbage,
sweet Japanese green pepper, Japanese ginger

Ginkgo, scallop, tofu, carrot, green beans

Saury, yuba skin, shiso leaf, rice-bran, ginger,
enoki mushroom, Japanese radish, sudachi citrus

Sashimi

Steamed rice, chestnut, miso soup, pickled vegetables

Grape, kudzu jelly, tapioca

(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.