

限定
二十食

¥5,000

霜
月
の
お
た
よ
り

S
e
a
s
o
n
a
l

l
u
n
c
h

s
e
t

蓮根と揚げ真丈の田舎煮

蕪と白菜のお浸し じゃこ

厚焼きたまご 染卸し

お刺身二種

鶏と秋野菜の葱蒸し

秋味の男爵焼き 松葉銀杏 丸十蜜煮

海老のアスパラ射込み 舞茸 海老塩

茸ごはん あら汁 香の物

柿と栗のあんみつ

Lotus roots, fish puree

Turnips, Chinese cabbage, dried young sardines

Egg, Japanese radishes

Sashimi

Chicken, autumn vegetables, leek

Salmon, potatoes, ginkgoes, sweet potatoes

Shrimp, asparagus, maitake mushrooms, shrimp salt

Steamed rice, mushrooms, fish soup, Japanese pickles

Persimmon, chestnuts, agar jelly,
red and white bean paste, rice cake ball,
soy bean flour, brown sugar syrup

(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.