

¥10,000

昼  
会  
席  
L  
U  
N  
C  
H  
c  
o  
u  
r  
s  
e

先付け	河豚煮凝り
前菜	寒鯖の昆布鮎 蟹奉書巻き 茶振り海鼠 自家製からすみ 干し柿バター
お椀	蕪菁蒸し 薄葛仕立て 甘鯛 帆立 粟麩 椎茸 人参 柚子 鶯菜
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	寒鰯のしょつつる焼き 金柑蜜煮 紅白梅花膾 黒豆松葉
肉料理	和牛と茄子のロースト 揚げ牛蒡 白髪葱 香草 有機玉葱と酒粕のソース
煮物	海老芋と白子の煮卸し 芹沢煮
食事	鮭といくらのご飯 赤出汁 香の物 または 河豚雑炊 香の物
水菓子	酒粕のアイスクリーム
デザート	黒糖プリン

Delicacies	Simmered pufferfish
Appetizers	Nigiri sushi of mackerel wrapped with kombu, crab and pickled sweet and sour daikon roll, sea cucumber simmered in green tea, dried mullet roe, dried persimmon with butter
Soup	Clear soup with sea bream, scallop, wheat gluten, shiitake mushroom, carrot, yuzu and baby Japanese mustard spinach
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled Japanese amberjack with fish sauce, kumquat marinated in syrup, sweet and sour daikon and carrot pickles, black beans simmered in sweet soy sauce
Meat dish	Roasted beef with eggplant, fried burdock, leek and herbs with onion sake kasu dressing
Simmered dish	Taro, cod shirako and Japanese parsley with grated daikon
Rice dish	Steamed rice with salmon and salmon roe, miso soup, pickled vegetables or Rice porridge with pufferfish, pickled vegetables
Dessert	Sake kasu ice cream Brown sugar pudding

(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。 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.