

¥10,000

昼
会
席
L
U
N
C
H
C
o
u
r
s
e

前菜	丹波黒豆蜜煮 松前漬け 慈姑せんべい 干し柿バター のし鶏 海鼠吟醸漬け 寒鰯の昆布鮓 酒盗醜翻寄せ
御椀	鱈白子の玉締め 鶯宿梅 銀あん
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	鱈の甘酒焼き 金柑蜜煮 和牛一口ステーキ 焼き野菜
揚げ物	海老真丈 焼きいも天婦羅
煮物	穴子柔らか煮 天王寺蕪含め煮 曙京人参 法蓮草 白味噌あん
食事	ばらし散らし寿司 赤出汁 または 握り寿司三貫 赤出汁
水菓子	黒糖と豆腐の羽二重寄せ 苺 きな粉
Apperizers	Black beans, Matsumae pickles, arrowhead, persimmon, butter, raisin, chicken, salted sea cucumber, yellow tail sushi, salted bonito guts, cream cheese,
Soup	Soft cod roe, plum, thick sauce
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Japanese Spanish mackerel, amazake fermented rice drink, kumquat Wagyu beef steak, vegetables
Deep-fried dish	Shrimp, whitefish, sweet potato tempura
Simmered dish	Eel, turnip, carrot, Japanese spinach, white miso sauce
Rice dish	Seafood bowl, miso soup or Sushi, miso soup
Dessert	Black sugar, tofu Strawberry, kinako roasted soybean flour

(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)

上記料金の別途、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.