

限定
二十食

¥5,000

睦月のおたより

Seasonal
lunch
set

芹と椎茸のお浸し
松前漬け
鱈の南蛮漬け

平目の昆布締め 松葉独活 山葵

魂の蓮根と松坂豚のつくね

冬野菜の炊き合わせ
里芋 人参 蕪 牛蒡 慈姑 青味

寒鰯塩焼き 染卸し 金柑蜜煮

法蓮草と油揚げの味噌汁
龍の瞳 山川漬け 白菜

紅の舞と苺のゼリー寄せ

Japanese parsley, maitake mushrooms
Matsumae pickles
Cod, vinegar

Founder, kelp, asparagus, wasabi

Lotus roots, Matsusaka pork

Winter vegetables
Taro, carrot, turnip, burdock,
arrowhead, green vegetables

Yellowtail, salt, Japanese radish, kumquat

Miso soup (Japanese spinach, fried tofu)
Steamed rice, pickled Japanese radish,
Chinese cabbage

Plum liqueur and strawberry jelly

(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.