

限定二十食

¥5,000

初夏に香る麦の秋風

季節の彩り、香り、味わい。
日本料理舞がお届けする旬の味覚。
This menu consists of delicacies prepared
in small portions.

南瓜と豆のサラダ

白瓜雷干しとおくらの梅肉和え

蒸し茄子の肉味噌和え

鮪の山掛け 山葵 薬味 温玉

梅雨伊佐木の味噌柚庵焼き

新玉葱と鶏もも肉の柚子胡椒煮

鱧のパン粉揚げ アスパラガス

割りソース 塩

蛸と枝豆の炊き込みご飯 香の物 赤出汁

珈琲羽二重寄せ ミルク羹

(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。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.