

鼓響きこえる夏の頃

限定 20 食 ¥5,000

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.

玉子豆腐の氷室寄せ 振り柚子

干瓢と南瓜のサラダ

焼き無花果の白酢かけ

水蛸と鰯のお造り

海老真丈二色揚げ 手長海老唐揚げ

夏鰯の香味焼き

薄切り和牛と丸茄子のすき煮

焼き穴子の茶豆ご飯

かくや和え 大根と蓮芋の白味噌仕立て

西瓜と葡萄のかき氷

Jellied Egg custard with Yuzu citrus

Dried gourd shavings and pumpkin salad

Grilled fig with mashed Tofu dressing

Sashimi of octopus and horse mackerel

Deep-fried shrimp and Japanese lobster

Grilled righteye flounder with Japanese flavor sauce

“SUKIYAKI” (stewed beef and eggplant)

Steamed rice with grilled eel and brawn soy beans,
vegetable pickles and white Miso soup of radish and taro

Watermelon and grape with shaved ice

(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.