

本日の一品料理

- 前菜 -

自家製塩辛 Salted squid guts	¥700
季節のお浸し Boiled vegetable with Dashi	¥700
飯蛸と菜の花の浸し Boiled octopus and canola flower with Dashi	¥1,500
出し巻き玉子 Rolled omelet	¥800
蓮根サラダ Lotus root salad	¥1,300
自家製からすみと大根 Dried mullet roe with radish	¥1,800
生若布と数の子 Seaweed and salted herring roe	¥2,000
焼き葱と冬菜の鮫肝和え Grilled green onion and winter greens with monkfish liver	¥2,000
前菜 5 種盛り合わせ 5 kinds of seasonal appetizers	¥2,150
- 魚料理 -	
鰯の照り焼き または 塩焼き Grilled yellowtail with salt or soy sauce	¥1,800
白身魚の西京焼き Grilled white fish with Saikyo Miso	¥2,000
鯛かぶとの酒蒸し または 煮付け Simmered sea bream helmet with Sake or soy sauce	¥5,000
キンキー夜干し Grilled air dried rockfish	¥7,200

- 刺身 -

刺身 3 種盛り合わせ 3 kinds of Sashimi	¥2,950
刺身 5 種盛り合わせ 5 kinds of Sashimi	¥4,250
河豚鉄刺 Globefish Sashimi	¥10,150

- 温物 -

海老芋煮おろし Simmered taro potato with grated radish	¥1,300
揚げ出し湯葉 Deep-fried Tofu skin with Dashi	¥1,300
野菜の炊き合わせ Simmered vegetables	¥1,350

- 御椀 -

すっぽん白玉椀 Clear soup of soft-shelled turtle	¥2,200
白魚と冬野菜の沢煮椀 Clear soup of Japanese icefish and vegetable	¥2,000

- 揚げ物 -

野菜天婦羅 Vegetables Tempura	¥1,300
車海老と野菜の天婦羅 Prawn and vegetables Tempura	¥3,400
白魚の唐揚げ Deep-fried Japanese icefish	¥1,500
河豚の唐揚げ Deep-fried globefish	¥3,000
白子の天婦羅 Milt Tempura	¥1,800

- 肉料理 -

牛サーロインステーキ(150g) Grilled beef sirloin(150g)	¥6,750
--	--------

本日の一品料理

- 食事 -

おすすめ 3 種の握り寿司 ¥1,900
3 kind of Nigiri Sushi

白ごはん、香の物、赤出汁セット ¥850
Steamed rice, vegetables pickles, Miso soup

季節ごはん、香の物、赤出汁セット ¥1,300
Seasonal steamed rice,
vegetables pickles and Miso soup

冷そば ¥850
Cold Soba noodles

冷うどん ¥850
Cold Udon noodles

お茶漬け(鮭、梅または明太子) ¥1,300
“Ochazuke”
(You can choose from salmon, plum or cod
roe)

鯛の胡麻たれ茶漬け ¥1,700
“Ochazuke” of sea bream with sesame sauce

鯛の釜炊きごはん (2~3 人前)
香の物、赤出汁付 ¥2,950
Steamed sea bream rice cooked in clay pot
(for 2~3 people)

蟹の釜炊きごはん (2~3 人前)
香の物、赤出汁付 ¥3,000
Steamed Ibara crab rice cooked in clay pot
(for 2~3 people)

※釜炊きごはんはご注文頂いてから炊き上げますので、
40~50 分お時間が掛かります。
Please note: It takes 40~50 minutes to cook.

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。Please advise us of any dietary requirements or food allergies that you may have.

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下さい。Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.