

本日の魚料理

おすすめ 3 種の握り寿司 3kind of Sushi	¥1,900
お刺身 3 種盛り合わせ 3kind of Sashimi	¥2,950
お刺身 5 種盛り合わせ 5kind of Sashimi	¥4,250
本日の焼き魚 Today's grilled fish	¥1,550
特大キンキの一夜干し Grilled air dried Rock	¥7,200

小皿料理

胡麻豆腐 Sesame Tofu	¥850
彩り野菜のサラダ ノンオイルドレッシング Green salad with non-oil dressing	¥850
からすみと大根 Dried mullet roe with radish	¥1,300
前菜 5 種盛り合わせ Appetizer	¥2,150
珍味 3 種盛り合わせ 3 kind of delicacies	¥1,550
野菜の炊き合わせ Simmered vegetables	¥1,050
野菜天ぷら Vegetable Tempura	¥1,050
車海老と野菜の天ぷら Prawn and vegetable Tempura	¥3,150
牛サーロインステーキ(150g) Grilled beef sirloin(150g)	¥6,750

食事

冷そば Cold Soba noodles	¥850
冷うどん Cold Udon noodles	¥850
白ごはん、香の物、赤出汁セット Steamed rice, vegetable pickles and miso soup	¥850
季節ご飯、香の物、赤出汁セット Seasonal steamed rice, Vegetable pickles ,Miso soup	¥1,300
鯛の胡麻たれ茶漬け “Ochazuke” of sea bream with sesame	¥1,350
鯛の釜炊きごはん (2~3 人前) 香の物、赤出汁付 Steamed sea bream rice cooked in clay pot (for 2~3 people)	¥2,550
雲丹の釜炊きごはん (2~3 人前) 香の物、赤出汁付 Steamed sea urchin rice cooked in clay pot (for 2~3 people)	¥3,800

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。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.