

本日 の一品料理  
A la carte

季節のお浸し Boiled vegetable with Dashi	¥700	お刺身 3種盛り合わせ 3kind of Sashimi	¥2,950
アボカドと茸のホットサラダ Hot salad of avocado and mushrooms	¥1,200	お刺身 5種盛り合わせ 5kind of Sashimi	¥4,250
蓮根と豆のサラダ Lotus root and beans salad	¥1,300	烏賊の一夜干し Grilled air dried squid	¥1,000
金時草と北寄貝のお浸し Simmered greens and surf clam	¥1,300	銀鯿の塩焼き Grilled flounder	¥1,800
野菜の炊き合わせ Simmered vegetable	¥1,350	鰯の照り焼き Teriyaki yellowtail	¥1,800
自然薯のいそべ揚げ Deep-fried Japanese yam with seaweed	¥1,500	北海道産キンキの一夜干し Grilled air dried Rock fish	¥7,200
からすみと大根 Dried mullet roe with radish	¥1,550	野菜天ぷら Vegetable Tempura	¥1,300
鮫肝の粕漬け Monkfish liver marinated in Sake lees	¥2,000	玉ねぎと三つ葉のかき揚げ Mixed onion and trefle Tempura	¥1,200
前菜 5種盛り合わせ Assorted appetizer	¥2,150	車海老と野菜の天ぷら Prawn and vegetable Tempura	¥3,400
甘鯛の蓮根蒸し椀 Clear soup of sea bream and lotus root	¥2,500	牛サーロインの焼きしゃぶ (100g) Grilled sliced beef sirloin (100g)	¥4,500
鶏と茸の土瓶蒸し Steamed pot of chicken and mushrooms	¥2,000	牛サーロインステーキ (150g) Grilled beef sirloin (150g)	¥6,750
焼きタラバガニ Grilled king crab	¥3,500	牛フィレステーキ (100g) Grilled beef fillet (100g)	¥10,000

お食事  
Noodles & Rice dish

おすすめ 3種の握り寿司 3kind of Nigiri sushi	¥1,900	季節ごはん、香の物、赤出汁セット Seasonal steamed rice, vegetable pickles and Miso soup	¥1,300
冷そば Cold Soba noodles	¥850	茸とベーコンの釜炊きご飯 (2-3人前) 香の物、赤出汁付 Steamed rice with mushrooms and bacon cooked in clay pot (for 2-3 people)	¥3,000
冷うどん Cold Udon noodles	¥850	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)	¥2,950
冷素麺 Cold Somen noodles	¥1,200		
白ごはん、香の物、赤出汁セット Steamed rice, vegetable pickles and Miso soup	¥850	※釜炊きごはんはご注文を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。  
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。  
仕入れ状況によりメニューが一部変更となる場合がございます。  
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.  
Food items may change from season to season.

