

¥10,000

昼
の
会
席
L
u
n
c
h
c
o
u
r
s
e

食前酒	紅の舞
先付け	蓮根とジャコの煎り煮 昆布と鱈の真砂和え 千代呂木 芹と椎茸の浸し
お造り	3種盛り合わせ
焼き物	あぶらぼうず西京焼き 染めおろし 金柑蜜煮 雪輪大根
肉料理	牛サーロイン朴葉焼き 揚げ野菜 半熟玉子 胡桃味噌
揚げ物	鱈白子の黄味衣揚げ 若布のかき揚げ 百合根新引き揚げ
煮物	海老芋含め煮 煮穴子 赤根草 振り柚子 揚げ餅
食事	握り寿司3貫 赤出汁 または いばら蟹の炊き込みご飯 香の物 赤出汁
水菓子	紅まどんな ワインゼリー掛け 一抹茶とともに
Aperitif	Plum wine
Delicacies	Simmered lotus root and tiny sardines, Cod and seasoned cod roe, Simmered Japanese parsley and Shiitake mushroom
Sashimi	3 kinds of Sashimi
Grilled dish	Grilled skilfish with Saikyo Miso, grated radish, kumquat compote and vinegared radish
Meat dish	Beef sirloin steak with Hooba leaf, Fried vegetables, soft boiled egg and walnut Miso
Fried dish	Deep-fried cod milt with egg yolk, seaweed and lily bulb
Simmered dish	Simmered taro and eel with Dashi, spinach, Yuzu and deep-fried Mochi
Rice dish	3 kinds of Nigiri Sushi and Miso soup or Steamed crab rice, vegetable pickles and Miso soup
Dessert	Mandarin orange with wine jelly served with Matcha

※お一人様ご追加¥1,300 で、お食事を鯛と生姜の釜炊きご飯に変更可能です。

Steamed seabream rice cooked in a clay pot will be available for an additional ¥1,300

(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)

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.