

¥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	梅花玉子豆腐の琥珀寄せ 鶯野菜 葉牛蒡とじゃこの煎り煮 清流レタスの浸し
御椀	鱈白玉 紐皮椎茸 焼き葱 梅花人参
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 雪輪大根 金柑蜜煮
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 海老黄味煮 赤根草 振り柚子 揚げ餅
食事	握り寿司3貫 赤出汁 または 穴子と生姜の炊き込みご飯 香の物 赤出汁
水菓子	天草のワインゼリー掛け
お抹茶	ウェスティン落雁とともに

※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 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.