

初春のおたより

限定 20 食

¥5,000

鱈と白菜の辛味浸し

芹と金時人参の胡麻よごし

冬菇と揚げ高野の田舎煮

寒鰯の湯引き野菜巻き ぽん酢 薬味

豚ロースの羹煮 法蓮草 人参 針柚子

白魚と三つ葉、百合根搔揚げ 藻塩

あぶらぼうず西京焼き 花豆白和え 酢蓮

いばら蟹の炊き込みご飯 香の物 赤出汁

白玉と栗麩のぜんざい 粉吹き昆布

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.

