

西陣 Nishijin

¥ 21,600 グラスシャンパン付き

アミューズ

ズワイガニとフレンチキャビア
法蓮草としめじの酢味噌和え 百合根胡麻豆腐

和牛と季節野菜のロワイヤル

金目鯛と帆立貝の鉄板焼き
デューセルソースとバターソースフレッシュトリュフの香り

いずれか

活オマール海老 (+ ¥3,800)

鮑 (+ ¥6,500)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

黒毛和牛A4ロース 100g

黒毛和牛A5フィレ 100g (+ ¥4,950)

神戸牛A4ロース 100g (+ ¥13,650)

いずれか

和牛三種食べ比べ
(+ ¥7,000)

常陸牛雌牛サーロイン 30g
黒毛和牛A5フィレ 30g
神戸牛A4サーロイン 30g

ガーリックライス、赤出汁、香の物

いずれか

日本三大そば 信州戸隠そば
山葵、大根おろし、小口葱 (+ ¥1,300)

季節のデザート

Amuse - bouche

Snow crab with french caviar, spinach and shimeji with vinegar miso
Lily root tofu

`Royale style` braised wagyu beef and seasonal vegetables

Grilled alfonsino and scallops
Fresh truffles and mushroom cream sauce, soy butter sauce

Select one

Lobster (+ ¥3,800)

Abalone (+ ¥6,500)

Organic vegetable salad "farm-to-table"

Kuroge wagyu beef sirloin 100g

Kuroge wagyu beef tenderloin A5 100g (+ ¥4,950)

Kobe beef Sirloin A4 100g (+ ¥13,650)

Select one

Comparing the tastes of 3 kinds of japanese wagyu beef

[Hitachi beef sirloin 30g, kuroge wagyu beef tenderloin A5 30g
Kobe beef sirloin A4 30g] (+ ¥7,000)

Garlic fried rice, miso soup and pickles

Select one

Tokakushi soba noodles with wasabi
Grated radish, green onion (+ ¥1,300)

Seasonal dessert

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示料金には税金・サービス料が含まれております。食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し出ください。当ホテルでは国産米を使用しております。
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. All prices include taxes and service charges. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.

日本料理
SAKURA
Japanese Restaurant
SAKURA