

お任せ天麩羅コース Chef's Recommended Tempura Menu

¥12,000

先付

天麩羅

車海老 二本

季節の魚 三種

野菜 四種

季節の酢の物

御食事 (選べるかき揚げのお食事)

◆天井

◆天茶

◆天バラ

◆御飯セツト

下記より
お選びください

赤出汁

香の物

デザート

Wine Experience

ムルソー プルミエ・クリュ・ペリエール

Meursault 1er Cru Perrières 2018

Albert Grivault



¥39,850

ブルゴーニュを代表する偉大な白ワイン。
旬の食材の味わいを職人の技術で最大限に引き出した
天麩羅との完璧なマッチングをお楽しみください。

Amuse

Tempura

2 Kuruma shrimp

3 Kinds of fish

4 Kinds of vegetables

Seasonal vinegared dish

Rice set (Please choose from the following)

◆Tendon

◆Tencha

◆Tenbara

◆Kakiage and steamed rice

Red miso soup, Japanese pickles

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.