

平日限定 特選御膳

Choice of Weekday Lunch Menu

期間限定 5/11~



若鮎御膳

Charcoal grilled sweetfish set

¥4,500



豊洲市場直送海鮮丼

Toyosu market fresh seafood bowl

¥3,500



黒毛和牛の焼きしゃぶ丼

Kuroge Wagyu Beef Yakishabu Bowl

¥4,500



先付
若鮎炭火焼き
鯛のお造り
天麩羅 (南瓜、茄子、しし唐)
茶碗蒸し
シラスの炊き込みご飯
赤出汁 香の物

Appetizer
Charcoal grilled sweetfish
Sea bream sashimi
Tempura(pumpkin, eggplant, shishito pepper)
Steamed egg custard
Rice cooked with whitebait
Red miso soup, Pickles

先付
海鮮丼
鮪、玉子焼き、白身二種
本日のおすすめ四種
茶碗蒸し 赤出汁

Appetizer
Seafood bowl
Tuna,egg, white fish 2 kinds,
today's recommendation 4 kinds
Steamed egg custard
Red miso soup

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ
季節の小鉢
黒毛和牛の焼きしゃぶ丼 温泉卵添え
コンディメント
赤出汁 香の物

Organic vegetable salad "farm-to-table"
Kuroge wagyu beef yakishabu-don
with Soft-boiled Egg
Condiment
Red miso soup
Pickles

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.