平日限定 特選御膳

Choice of Weekday Lunch Menu

期間限定 11/1～

日本料理 さくら
Japanese Restaurant SAKURA

冬の味覚 せいろ蒸し御膳

Winter seiro-mushi set meal

¥4,200



先付
芹とクリームチーズのおかか和え
せいろ蒸し
鳥胸肉、レッドキャベツ、椎茸、南瓜、蕪、さつま芋、ブロッコリー、カリフラワー
サーモンホイル焼き
ご飯 赤出汁 香の物

Appetizer
Watercress & cream cheese salad with bonito flakes
Steamed in a bamboo steamer
chicken, red cabbage, shiitake mushrooms, pumpkin, turnip, sweet potato, broccoli, cauliflower
Foil-baked salmon
Steamed rice, red miso soup, Japanese pickles

豊洲市場直送海鮮丼

Toyosu market fresh seafood bowl

¥4,500



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

黒毛和牛の焼きしゃぶ丼

Kuroge Wagyu Beef Yakishabu Bowl

¥4,500



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, Japanese pickles

こちらのメニューは全ての割引、特典除外メニューとなります。予めご了承ください。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 this menu is not eligible for any discounts or special offers. This 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.