

平日限定 特選御膳

Choice of Weekday Lunch Menu

期間限定 5/1~6/30



鱸の洗い御膳

Sea bass wash Lunch

¥3,500



先付

おかひじき

鱸の洗い

茶碗蒸し

御飯 赤出汁 香の物

Appetizer

Japanese vegetables

Sea bass wash

Savory egg custard

Rice, Japanese pickles, red miso soup

さくら特製 味噌煮込みうどん御膳

Udon noodles in miso flavored broth

¥3,500



先付

さくら特製味噌煮込みうどん

(じゃがいもムース仕立て)

天ぷら (車海老 季節の野菜2種)

香の物

Appetizer

Udon noodles in miso flavored broth

Tempura

(Kuruma shrimp, 2 kind seasonal vegetables)

Japanese pickles

黒毛和牛の焼きしゃぶ丼

Kuroge Wagyu Beef Yakishabu-Don

¥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

香の物 赤出汁

Organic Vegetable Salad
"Farm-to-Table"

Kuroge Wagyu Beef Yakishabu-Don
with Soft-boiled Egg

Condiment

Japanese Pickles, Red Miso Soup

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.