

平日限定 特選御膳

Choice of Weekday Lunch Menu

期間限定 3/1~



桜えび御膳

Sakura shrimp meal set

¥4,500



先付

生桜えびの造り

茶碗蒸し

生桜えびのかき揚げ 菜の花

御飯 赤出汁 香の物

Appetizer

Raw sakura shrimp sashimi

Steamed egg custard

Sakura shrimp kakiage (Tempura Fried Rice),

Rape blossoms

Rice

Red miso soup

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

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.