

先付

蛸烏賊と竹の子木の芽味噌和え

*Starter*  
Small squid and bamboo shoot with miso buds

前菜

菜の花天城和え 蛸柔らか煮

さくら餅麩 百合根花びら

鱧磯辺揚げ 黒豆

合鴨口ース 三色真丈

*Appetizers*  
Canola flower with wasabi, octopus, sakura flavor wheat gluten, lily bulb, fried silver whiting with seaweed, black beans, duck and fish cake

*Soup*  
Sea bream soup

*Sashimi*  
Sea bream, tuna, halfbeak and bloody clam

*Grilled dish*  
Grilled spring trout with sea urchin

*Special dish*  
Steamed Japanese beef and vegetables in bamboo steamer

*Deep-fried dish*  
Fried prawn and wild plants tempura

*Vinegared dish*  
Blue sprat with vinegar and soy sauce

*Rice set*  
Hot pot rice with fried Sakura shrimp, red miso soup and pickles

*Dessert*  
Ice cream wrapped in soft wafers

御椀

桜鯛すり流し

御造り

桜鯛 鮪 細魚 赤貝

焼物

春鱒雲丹焼き

強肴

和牛蒸籠蒸し

揚物

車海老と山菜の天ぷら三種盛り合わせ

落の臺 ころもみ たらこの芽

酢物

きびなご土佐酢ジュレ掛け

御食事

揚げ桜えび土鍋ご飯 赤出汁

香の物

水菓子

最中アイス



会席 琴平

Dinner KOTOHIRA

¥16,000

先付  
春香和え  
落 春菊  
独活  
帆立  
黄身酢

前菜  
菜の花天城和え 蛸柔らか煮  
さくら餅麩 百合根花びら 海老磯辺揚げ  
黒豆 合鴨ロース 三色真丈

御椀  
あさりつみれ

御造り  
桜鯛 鮪 かんぱち

焼物  
鱈木の芽焼き

合肴  
蓮根饅頭 竹の子 ごとみ  
春椎茸 銀庵 さくら人參

酢の物  
子持ち昆布

御食事  
竹の子土鍋ご飯  
赤出汁 香の物

水菓子  
最中アイス

*Starter*

Butterbur, garland chrysanthemum, udo and scallop with yolk vinegar

*Appetizers*

Canola flower with wasabi, octopus, sakura flavor wheat gluten, lily bulb, fried silver whiting with seaweed, black beans, duck and fish cake

*Soup*

Clam dumpling

*Sashimi*

Sea bream, tuna and amberjack

*Grilled dish*

Grilled Spanish mackerel with buds

*Simmered dish*

Lotus root dumpling, bamboo shoot, wild plants, shiitake(mushroom) and carrot

*Vinegared dish*

Herring roe on kelp

*Rice set*

Hot pot rice with bamboo shoot, red miso soup and pickles

*Dessert*

Ice cream wrapped in soft wafers



¥10,000

先付  
菜の花天城和え 錦糸玉子  
蛸さくら煮 黒豆  
子持ち昆布 胡瓜

御造り  
鯛 鮪 かんぱち

和牛しゃぶしゃぶ(昆布出汁)  
黒毛和牛A4ロース 120g  
胡麻ダレポン酢

野菜  
白菜 豆腐 椎茸 しめじ  
長ネギ 青菜 湯葉 大根  
人参 葛切り

御食事  
ご飯 赤出汁 香の物  
又は きしめん

水菓子  
最中アイス

*Starter*  
Canola flower with wasabi, silky egg, octopus, black beans, herring roe on kelp and cucumber

*Sashimi*  
Sea bream, tuna and amberjack

*Beef SHABU SHABU*  
Japanese beef (kuroge wagyu), A4 grade sirloin 120g  
With Kombu (kelp) broth  
Sesame sauce and ponzu (citrus sauce)

*Vegetables*  
Chinese cabbage, tofu, maitake mushrooms, shimeji mushrooms, leeks,  
green vegetables, tofu skin (yuba), daikon radish, carrot and kudzu starch noodles

*Rice set or Japanese noodles*  
Steamed rice, red miso soup and pickles or Kishimen noodles

*Dessert*  
Ice cream wrapped in soft wafers

# しゃぶしゃぶ 和牛

Japanese Beef SHABU SHABU Course

2名様より承ります。

¥13,000

※Orders are accepted for two or more diners.

先付  
 青菜浸し  
 蛸さくら煮  
 錦糸玉子  
 子持ち昆布

御造り  
 さより 鮪 かんぱち

鯛しゃぶしゃぶ (昆布出汁)  
 胡麻ダレポン酢

野菜  
 白菜 豆腐 椎茸 しめじ  
 長ネギ 青菜 湯葉 大根  
 人参 葛切り

御食事  
 お茶漬け  
 又は きしめん

水菓子  
 最中アイス

*Starter*

Blanched greens, simmered octopus, silky egg and herring roe on kelp

*Sashimi*

Halfbeak, tuna and amberjack

*Sea bream SHABU SHABU*

With Kombu (kelp) broth  
 Sesame sauce and ponzu (citrus sauce)

*Vegetables*

Chinese cabbage, tofu, maitake mushrooms, shimeji mushrooms, leeks  
 green vegetables, tofu skin (yuba), daikon radish, carrot and kudzu starch noodles

*Rice set or Japanese noodles*

Ochazuke (rice with dashi soup), or Kishimen noodles

*Dessert*

Ice cream wrapped in soft wafers



しゃぶしゃぶ鯛

Sea Bream SHABU SHABU Course

2名様より承ります。

¥10,000

※Orders are accepted for two or more diners.

水菓子

食事  
ご飯

赤出汁

香の物

天麩羅  
車海老二本  
きす  
穴子  
南瓜  
茄子  
椎茸  
しし唐

合肴  
季節の煮物

御造り  
桜鯛  
鮪

先付  
青菜浸し

*Starter*  
Blanched greens

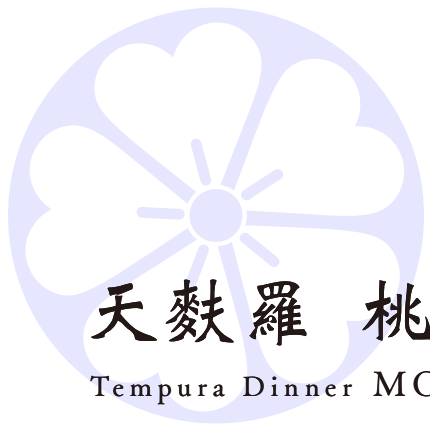
*Sashimi*  
Sea bream and tuna

*Simmered dish*  
Seasonal vegetables

*Tempura*  
Japanese tiger prawns  
Japanese whiting  
Conger eel  
Pumpkin  
Eggplant  
Shiitake mushrooms  
Green pepper

*Rice set*  
Steamed rice, red miso soup and pickles

*Dessert*



天麩羅 桃山

Tempura Dinner MOMOYAMA

¥10,000

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示金額に別途税金とサービス料が加算されます。食材によるアレルギーのあるお客様は予め係り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. Prices are subject to applicable taxes and service charge. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.

先付  
青菜浸し

御造り  
桜鯛 鮪

合肴  
季節の煮物

寿司

◆おまかせにぎり九貫

中トロ

赤身

その他七貫

◆日替わり巻物

赤出汁

水菓子

最中アイス

6  
*Starter*  
Blanched greens

*Sashimi*  
Sea bream and tuna

*Simmered dish*  
Seasonal vegetables

*Assorted sushi*  
◆*Chef's recommendation nigiri, 9 pieces*  
Medium marbled tuna  
Tuna  
and 7 more pieces

◆*Roll of the day*

*Miso soup*

*Dessert*  
Ice cream wrapped in soft wafers



江戸前寿司 右京

Sushi Dinner UKYO

¥10,000

前菜

菜の花天城和え  
桜鯛昆布メ  
子持ち昆布 胡瓜

御椀

あさりつみれ

寿司

鯛の胡麻醤油漬け  
煮帆立

天麩羅

車海老  
蛸烏賊  
こごみ

口替わり

季節の煮物

焼物

厳選和牛  
50g

御食事

竹の子土鍋ご飯 赤出汁  
又は 醤油ラーメン  
香の物

水菓子

最中アイス

*Appetizers*

Canola flower with wasabi, sea bream, herring roe on kelp and cucumber

*Soup*

Clam dumpling

*Sushi*

Sea bream with sesame soy sauce  
Boiled scallop

*Tempura*

Japanese tiger prawn  
Firefly squid  
Kogomi(wild plants)

*Simmered dish*

Seasonal vegetables

*Grilled dish*

Grilled Japanese beef 50g

*Rice set*

Hot pot rice with bamboo shoot, red miso soup and pickles or soy sause ramen

*Dessert*

Ice cream wrapped in soft wafers



さくら会席

SAKURA Experience Course

¥13,000

\*こちらのコースは各食材に合わせた「日本酒5種ペアリングセット」をご利用いただけます。+¥3,000

A selection of 5 different types of sake is available to complement the dishes of this course for an additional fee of ¥3,000.

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示金額に別途税金とサービス料が加算されます。食材によるアレルギーのあるお客様は予め係り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. Prices are subject to applicable taxes and service charge. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.

鶏唐揚げ

季節の煮物

にぎり寿司

サーモン

まぐろ

玉子焼

冷やし揚げ玉うどん

水菓子



¥1,800

*Japanese styled fried chicken*

*Simmered vegetables*

*Nigiri sushi*

Salmon

Tuna

*Japanese styled omelette*

*Cold noodles with deep fried tempura bits*

*Dessert*