

ディナーコースメニュー

Dinner Course Menu

さくら便りコース 大人一名様 ¥18,000

SAKURA DAYORI Dinner Course

先付け	アスパラ豆腐	
Amuse	Asparagus Tofu	
夜桜前菜	金目鯛昆布メ	Marinated Red Snapper, Kelp
Yozakura	鱈道明寺蒸し	Steamed Spanish Mackerel
Appetizer	花びら百合根	Lily Bulb
	三色団子	Three-Color Dumpling
	鮑と花山葵の和え物	Abalone and Flower Wasabi with Sauce Dressing
	筍土佐煮と落の旨煮	Stewed Bamboo Shoots and Butterbur
御碗	鯛潮汁	
Soup	Sea Bream Soup	
お造り	鮪、鯛、サヨリ	
Sashimi	Tuna, Sea Bream, Halfbeak	
焼き物	サクラマス落味噌焼き	
Grilled Food	Grilled Sakura Trout	
天ぷら	山菜天麩羅三種 桜塩	
Tempura	3 Kinds of Wild Vegetables, Sakura Salt	
酢の物	蛍烏賊酢味噌掛け	
Vinegared Dish	Firefly Squid with Vinegar Miso Sauce	
食事	桜海老と筍の土鍋ご飯	
Rice Set	Sakura Shrimp and Bamboo Shoot Rice	
デザート	桜アイス	
Dessert	Sakura Ice Cream	

すき煮会席 明月 大人一名様 ¥13,000

Sukini Dinner Course MEIGETSU

先付
Amuse-Bouche

季節のお造り
Seasonal Sashimi

黒毛和牛 200g
Japanese Beef 200g

お野菜(白菜、長葱、椎茸、春菊、紅葉人参、白滝、豆腐)
Vegetables

奥久慈卵
Okukuji Eggs

季節の酢の物
Seasonal Vinegared Dish

御飯、香の物、赤出汁
Steamed Rice, Japanese Pickles, Red Miso Soup

デザート
Dessert

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.

日本料理
さくら
Japanese Restaurant
SAKURA