

料理長お薦め前菜 二種

本日のおすすぬ御造り 二種

天ぷら

海老

魚

野菜 三種

鉄板焼き

黒毛和牛 60g

または

黒毛和牛 A5 ファイルレ 60g

十三〇〇〇円

合肴

茶碗蒸し

寿司

料理長お任せ握り 五貫

または

大トロ・雲丹を含む握り 五貫

十三〇〇〇円

デザート

伏見

Sakura Dinner Fushimi

¥12,000

2 Kinds of Amuse

2 Kinds of Sashimi

Tempura
Shrimp
Fish

3 Kinds of Vegetables

Teppanyaki

Japanese Wagyu Beef 60g
or Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 60g (+¥3,000)

Side Dish

Steamed Egg Custard

Sushi

5 Kinds of Sushi
or 5 Kinds of Sushi Including Fatty Tuna & Sea Urchin (+¥3,000)

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

すき煮会席 明月

Suki-ni Dinner Course MEIGETU

¥14,000



Amuse

Seasonal Sashimi

Japanese Beef 200g

Vegetables

Chinese Cabbage, Long Onion,
Mushroom, Watercress
Garland Chrysanthemum
Carrot, Shirataki, Tofu

Okukuji Eggs

Seasonal Vinegared Dish

Rice Set

Steamed Rice
Red miso soup, Japanese Pickles

Dessert

先付
季節のお造り
お肉
黒毛和牛 200g
お野菜
白菜 長葱 椎茸 春菊
紅葉 人参 白滝 豆腐
卵
奥久慈卵
季節の酢の物
御食事
御飯
赤出汁
香の物
デザート

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
すくら
Japanese Restaurant
SAKURA