

平日限定 特選御膳

Choice of Weekday Lunch Menu

期間限定 5/1~6/30



鮮度抜群のスズキと 自家製豆腐とゆかり塩の特選御膳

Fresh sea bass & hotel-made tofu with shiso salt

¥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

自家製の桜姫ハムや 梅などをのせた冷やしうどん

Chilled udon with hotel-made sakura hime ham & ume

¥3,500



先付
さくら特製冷やしうどん御膳
(サラダ仕立て)
天ぷら (ゴボウのかき揚げ)
香の物

Appetizer
Chilled udon noodles in cold soup broth
Tempura (Deep-fried burdock root)
Japanese 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.

平日限定 特選御膳 期間限定 5/1~6/30

Choice of Weekday Lunch Menu



八丁味噌と田舎味噌を絶妙なバランスで ブレンドした自家製煮込みうどん

Hotel-made simmered udon with a perfect blend of haccho & inaka miso

¥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

自家製のソースと相性抜群な 焼きしゃぶ丼

Grilled shabu don with hotel-made sauce, perfectly paired

¥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.