

山科 Yamashina ¥7,850

ズワイガニとフレンチキャビア 吟醸胡麻豆腐

Snow Crab with French Caviar, Sake Lees Tofu

焼き野菜 (アンディーブ 鳴門金時 生麩)

Grilled Vegetables (Endive, Sweet Potatoes, Nama-fu [Wheat Gluten])

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

Organic Vegetable Salad

いずれか

厳選和牛80g

真鯛、帆立貝とトラバ蟹の鉄板焼き

オマール海老の鉄板焼き和風サンバルソース

黒毛和牛A5フィレ80g (+¥4,000)

かみふらの牛A5フィレ30g、A5サーロイン30g、
神戸牛30gの食べ比べ (+¥7,000)

神戸牛A4ロース 80g (+¥13,000)

Select one

Grilled Japanese Beef 80g

Grilled Sea Bream, Scallops and King Crab

Grilled Lobster, Japanese Sambal Sauce

Japanese Beef Tenderloin A5 80g (+¥4,000)

Comparing the Tastes of 3 Kinds of Japanese Beef
[Kamifurano Beef Tenderloin A5 30g, Sirloin A5 30g, Kobe Beef 30g] (+¥7,000)

Kobe Beef Sirloin A4 80g (+¥13,000)

いずれか

ご飯、赤出汁、香の物

ガーリックライス (+¥1,300)

Select one

Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

Garlic Fried Rice (+¥1,300)

季節のデザート

Seasonal 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.

清水 Kiyomizu ¥10,450

いずれか
ズワイガニとフレンチキャビア 吟醸胡麻豆腐
季節野菜と和牛すじ肉のグラタン風スープ カルタファタ包み

いずれか
真鯛の鉄板焼き トマトソースと山葵オイル
活オマール海老半身 (+¥3,300)
鮑 (+¥6,500)

焼き野菜 (アンディーブ 鳴門金時 生麩)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

いずれか
黒毛和牛A4ロース 80g
かみふらの牛A5フィレ30g、A5サーロイン30g、
神戸牛30gの食べ比べ (+¥7,000)
神戸牛A4ロース 80g (+¥13,000)

いずれか
ご飯、赤出汁、香の物
ガーリックライス (+¥1,300)

季節のデザート

Select one
Snow Crab with French Caviar, Sake Lees Tofu
Braised Beef and Seasonal Vegetables Wrapped with Carta Fata, Soup

Select one
Grilled Sea Bream Tomato Sauce and Wasabi Oil
Half Lobster (+¥3,300)
Abalone (+¥6,500)

Grilled Vegetables (Endive, Sweet Potatoes, Nama-fu [Wheat Gluten])

Organic Vegetable Salad

Select one
Japanese Beef Sirloin A4 80g
Comparing the Tastes of 3 Kinds of Japanese Beef
[Kamifurano Beef Tenderloin A5 30g, Sirloin A5 30g, Kobe Beef 30g] (+¥7,000)
Kobe Beef Sirloin A4 80g (+¥13,000)

Select one
Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles
Garlic Fried Rice (+¥1,300)

Seasonal 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.

知恩

Chion

¥15,650

いずれか

鮪のお刺身 ズワイガニとフレンチキャビア 吟醸胡麻豆腐

リ・ド・ヴォーのポワレと雲丹 ガストリックソース フレッシュトリュフ

オマール海老の鉄板焼き和風サンバルソース

焼き野菜(アンディーブ 鳴門金時 生麩)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

いずれか

黒毛和牛A4ロース 80g

かみふらの牛A5フィレ30g、A5サーロイン30g、

神戸牛30gの食べ比べ (+¥7,000)

ご飯、赤出汁、香の物

いずれか

ガーリックライス (+¥1,300)

季節のデザート

Select one

Tuna Sashimi, Snow Crab with French Caviar, Sake Lees Tofu

Pan-fried Sweetbread and Sea Urchin with Gastrique Sauce and Truffles

Grilled Lobster, Japanese Sambal Sauce

Grilled Vegetables (Endive, Sweet Potatoes, Nama-fu [Wheat Gluten])

Organic Vegetable Salad

Select one

Japanese Beef Sirloin A4 80g

Comparing the Tastes of 3 Kinds of Japanese Beef

[Kamifurano Beef Tenderloin A5 30g, Sirloin A5 30g, Kobe Beef 30g] (+¥7,000)

Steamed Rice, Miso Soup and Japanese Pickles

Select one

Garlic Fried Rice (+¥1,300)

Seasonal 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.