# 山科 Yamashina ￥7,850

| | |
|---|---|
| 秋イカと唐墨　小松菜と菊の胡麻和え<br>南瓜胡麻豆腐 | Broad Bean Tofu, Dried Young Sardines &<br>Japanese Mustard Spinach, Japanese Glass Shrimp |
| 焼き野菜（茄子　紅あずま　生麩） | Grilled Vegetables （Spring Onion, Spring Potato, Nama-fu [ Wheat Gluten-based Snack ]） |
| 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 | Japanese Wagyu Beef 80g |
| 真鯛、帆立貝とタラバ蟹の鉄板焼き | Grilled Sea Bream, Scallops & King Crab |
| オマール海老の鉄板焼き和風サンバルソース | Grilled Lobster, Japanese Sambal Sauce |
| 黒毛和牛A5フィレ 80ｇ（＋￥4,000） | Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 80g（＋￥4,000） |
| 神戸牛A4ロース 80ｇ（＋￥13,000） | Kobe Beef Sirloin A4 80g（＋￥13,000） |
| 和牛三種食べ比べ（＋￥7,000）<br>黒毛和牛A4サーロイン 30ｇ<br>黒毛和牛A5フィレ 30ｇ<br>神戸牛A4サーロイン 30ｇ | Comparing the Tastes of 3 Kinds of Japanese Wagyu Beef<br>[ Japanese Wagyu Beef A4 30g, Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 30g,<br>Kobe Beef Sirloin A4 30g ]（＋￥6,000） |

いずれか

| | |
|---|---|
| ご飯、赤出汁、香の物 | Steamed Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles |
| ガーリックライス（+￥1,300） | Garlic Fried Rice（+￥1,300） |

| | |
|---|---|
| 季節のデザート | Seasonal Dessert |

日本料理 さくら
Japanese Restaurant SAKURA

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

＊飼料に亜麻仁油脂肪酸カルシウムを給与し、牛のゲップによって発生するメタンガスを抑制し、畜産からの温室効果ガス（GHG）排出削減の実現に取り組んでいます。

* We are working to reduce greenhouse gas (GHG) emissions from livestock production by mixing calcium-rich flaxseed oil fatty acids in cattle feed, which controls methane gas produced by cattle burping.

いずれか
- 秋イカと唐墨　小松菜と菊の胡麻和え 南瓜胡麻豆腐
- じっくり煮込んだ和牛と季節野菜のスープ カルタファタ包み

Select one
- Broad Bean Tofu, Dried Young Sardines & Japanese Mustard Spinach, Japanese Glass Shrimp
- Stewed Wagyu Beef & Vegetables, Wrapped with Carta Fata, Gratin Soup Style

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（+￥3,800）
- 鮑（+￥6,500）

Select one
- Grilled Sea Bream Tomato Sauce & Wasabi Oil
- Half Lobster（+￥3,800）
- Abalone（+￥6,500）

焼き野菜（茗子　紅あずま　生麩）

Grilled Vegetables（Spring Onion, Spring Potato, Nama-fu [ Wheat Gluten-based Snack ]）

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

Organic Vegetable Salad

いずれか
- 黒毛和牛A4ロース 80ｇ
- ＊SDGsに配慮した常陸牛雌牛サーロイン 80g
- 黒毛和牛A5フィレ 80ｇ（＋￥4,000）
- 神戸牛A4ロース 80ｇ（＋￥13,000）
- 和牛三種食べ比べ（＋￥7,000）
  - 黒毛和牛A4サーロイン 30ｇ
  - 黒毛和牛A5フィレ 30ｇ
  - 神戸牛A4サーロイン 30ｇ

Select one
- Japanese Wagyu Beef Sirloin A4 80g
- *SDGs Hitachi Beef Sirloin 80g
- Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 80g（+4,000）
- Comparing the Tastes of 3 Kinds of Japanese Wagyu Beef [ Japanese Wagyu Beef A4 30g, Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 30g, Kobe Beef Sirloin A4 30g ]（+￥6,000）

いずれか
- ご飯、赤出汁、香の物
- ガーリックライス（+￥1,300）

Steamed Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles

Select one
- Garlic Fried Rice（+￥1,300）
- Seasonal Dessert

季節のデザート

日本料理 さくら Japanese Restaurant SAKURA

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 ￥16,800

＊飼料に亜麻仁油脂肪酸カルシウムを給与し、牛のゲップによって発生するメタンガスを抑制し、畜産からの温室効果ガス（GHG）排出削減の実現に取り組んでいます。

* We are working to reduce greenhouse gas (GHG) emissions from livestock production by mixing calcium-rich flaxseed oil fatty acids in cattle feed, which controls methane gas produced by cattle burping.

| | | | |
|---|---|---|---|
| いずれか | 秋イカと唐墨　小松菜と菊の胡麻和え<br>南瓜胡麻豆腐 | Select one | Broad Bean Tofu, Dried Young Sardines &<br>Japanese Mustard Spinach, Japanese Glass Shrimp |
| | フォアグラの鉄板焼き　秋の味覚と胡桃のパンケーキ | | Sautéed Foie Gras,<br>Pancake in Apricot & Cherry Compote |
| | オマール海老の鉄板焼き和風サンバルソース | | Grilled Lobster, Japanese Sambal Sauce |
| | 焼き野菜（茗子　紅あずま　生麩） | | Grilled Vegetables（Spring Onion, Spring Potato, Nama-fu [ Wheat Gluten-based Snack ]） |
| | 農園直送有機野菜のヘルシーサラダ | | Organic Vegetable Salad |
| いずれか | 黒毛和牛A4ロース 80ｇ | Select one | Japanese Wagyu Beef Sirloin A4 80g |
| | ＊SDGsに配慮した常陸牛雌牛サーロイン 80g | | *SDGs Hitachi Beef Sirloin 80g |
| | 黒毛和牛A5フィレ 80ｇ（＋￥4,000） | | Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 80g（+4,000） |
| | 和牛三種食べ比べ（＋￥7,000）<br>黒毛和牛A4サーロイン 30ｇ<br>黒毛和牛A5フィレ 30ｇ<br>神戸牛A4サーロイン 30ｇ | | Comparing the Tastes of 3 Kinds of Japanese Wagyu Beef<br>[ Japanese Wagyu Beef A4 30g, Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 30g,<br>Kobe Beef Sirloin A4 30g ]（+￥6,000） |
| いずれか | ご飯、赤出汁、香の物 | Select one | Steamed Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles |
| | ガーリックライス（+￥1,300） | | 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.

日本料理 さくら
Japanese Restaurant SAKURA

# 茨城 Ibaraki ¥15,600

| | |
|---|---|
| アミューズ | Amuse |
| 季節の前菜３種 | Seasonal Appetizer |
| 茨城県産　焼き野菜3種 | Grilled Vegetables |
| いずれか<br>茨城県産常陸姫（常陸牛雌牛）サーロイン100ｇ<br>常陸乃国いせ海老の鉄板焼き<br>ラヴィゴットソース　または　コンボゼ雲丹バターソース | Select one<br>Hitachi Beef Sirloin 100g<br>Grilled Ise Lobster,<br>Japanese Sambal Sauce or Sea urchin butter soruce |
| いずれか<br>ガーリックライス　赤出汁　香の物<br>玄蕎麦最高峰　常陸秋そば　山葵　白胡麻　小口葱 | Select one<br>Garlic Fried Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles<br>Hitachi autumn soba noodles with WASABI, white sesame seeds, green onion |
| アールスメロンと秋の味覚のヴェリーヌ | With taste of autumn Verrine |

産地は気候などの状況により変更する場合がございます。

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

# 茨城 ~極~
Ibaraki KIWAMI

¥ 20,800

| | |
|---|---|
| アミューズ | Amuse |
| 季節の前菜３種 | Seasonal Appetizer |
| 常陸乃国いせ海老の鉄板焼き<br>ラヴィゴットソース　または　コンポゼ雲丹バターソース | Grilled Ise Lobster,<br>Japanese Sambal Sauce or Sea urchin butter soruce |
| 茨城県産　焼き野菜3種 | Grilled Vegetables |
| 茨城県産常陸姫（常陸牛雌牛）サーロイン80ｇ | Hitachi Beef Sirloin 80g |
| いずれか<br>ガーリックライス　赤出汁　香の物<br>玄蕎麦最高峰　常陸秋そば　山葵　白胡麻　小口葱 | Select one<br>Garlic Fried Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles<br>Hitachi autumn soba noodles with WASABI, white sesame seeds, green onion |
| アールスメロンと秋の味覚のヴェリーヌ | With taste of autumn Verrine |

産地は気候などの状況により変更する場合がございます。

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