

山科

Yamashina

¥7,850

枝豆胡麻豆腐 オクラと蛸の菊花和え
鱧の落とし梅肉ソース

Green soybeans tofu/Okra and octopus/Parboiled
conger eel with plum sauce

焼き野菜(茄子 冬瓜 生麩)

Grilled Vegetables Eggplant, winter melon, Nama-Fu (wheat gluten)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

Organic Vegetable Salad

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

いずれか

黒毛和牛A5フィレ 80g (+¥4,000)

Select one

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
(+¥6,000)

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

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

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.



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

枝豆胡麻豆腐、オクラと蛸の菊花和え
鱧の落とし梅肉ソース

じっくり煮込んだ和牛と夏野菜のスープ
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 (+ ¥ 3,800)

鮑 (+ ¥ 6,500)

焼き野菜 (茄子 冬瓜 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

*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)

和牛三種食べ比べ
(+ ¥ 6,000)

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

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

Green soybeans tofu Okra and octopus Parboiled conger eel with plum sauce

Stewed Wagyu beef and summer vegetables, wrapped Carta Fata

Select one

Grilled Sea Bream Tomato Sauce & Wasabi Oil

Half Lobster (+ ¥ 3,800)

Abalone (+ ¥ 6,500)

Grilled Vegetables (Eggplant, winter melon, Nama-Fu (wheat gluten))

Organic Vegetable Salad

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)

Select one

Steamed Rice, Red Miso Soup & 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.

日本料理
さくら
Japanese Restaurant
SAKURA

知恩 Chion

¥16,800

*飼料に亜麻仁油脂肪酸カルシウムを給子し、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

枝豆胡麻豆腐、オクラと蛸の菊花和え
鱧の落とし梅肉ソース

フォアグラの鉄板焼き コーンブレッド
完熟マンゴーのジンジャーコンポート

オマール海老の鉄板焼き和風サンバルソース

焼き野菜 (茄子 冬瓜 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

*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)

和牛三種食べ比べ (+¥6,000)
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

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

Green soybeans tofu/Okra and
octopus/Parboiled conger eel with plum sauce

Sautéed Foie Gras, cornbread,
mango compote with ginger flavor

Grilled Lobster, Japanese Sambal Sauce

Grilled Vegetables (Eggplant, winter melon, Nama-Fu (wheat gluten))

Organic Vegetable Salad

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)

Select one

Steamed Rice, Red Miso Soup & 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.

日本料理
SAKURA
Japanese Restaurant
SAKURA