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 茨城県産常陸姫（常陸牛雌牛）サーロイン100ｇ 常陸乃国いせ海老の鉄板焼き 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 Hitachi Beef Sirloin 100g Grilled Ise Lobster, Japanese Sambal Sauce or Sea urchin butter soruce
いずれか ガーリックライス　赤出汁　香の物 玄蕎麦最高峰　常陸秋そば　山葵　白胡麻　小口葱	Select one Garlic Fried Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles 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 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, 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 ガーリックライス　赤出汁　香の物 玄蕎麦最高峰　常陸秋そば　山葵　白胡麻　小口葱	Select one Garlic Fried Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles 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

西陣 Nishijin ¥19,600

アミューズ

秋鳥賊と唐墨　小松菜と菊の胡麻和え 南
瓜胡麻豆腐

和牛と季節野菜のロワイヤル

いずれか
- 太刀魚と帆立貝の鉄板焼き
  秋の焼き茄子クーリとバターソイソース
- 活オマール海老（＋￥3,800）
- 鮑（＋￥6,500）

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 100g
- 黒毛和牛A5フィレ 100g（＋￥4,950）
- 神戸牛A4ロース 100g（＋￥13,650）
- 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

いずれか
- ガーリックライス、赤出汁、香の物
- 玄蕎麦最高峰　常陸秋そば
  山葵、白胡麻、小口葱（＋￥1,300）

季節のデザート

Amuse-Bouche

Broad Bean Tofu, Dried Young Sardines &
Japanese Mustard Spinach, Japanese Glass Shrimp

Braised Beef & Seasonal Vegetables Royal

Select one
- Fat Greenling & Scallops
  Green Peas & Miso Sauce, Butter Soy Sauce
- Lobster (+ ¥3,800)
- Abalone (+ ¥6,500)

Organic Vegetable Salad

Select one
- Japanese Wagyu Beef Sirloin A4 100g
- Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 100g (+ ¥4,950)
- Kobe Beef Sirloin A4 100g (+ ¥13,650)
- 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
- Garlic Fried Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles
- Ume & Baby Sardine Rice in Green Tea Soup
  and Japanese Pickles (+ ¥1,300)

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.

聚楽 Juraku ¥23,950

	アミューズ	Amuse-Bouche
いずれか	秋烏賊と太刀魚の炙り　黒大根　酢橘 ローストパプリカのソース	Select one: Seafood, Vegetables Terrine, with Japanese Glass Shrimp
いずれか	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: Stewed Wagyu Beef & Vegetables, Wrapped Carta Fata, Gratin Soup Style
	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, 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　霞ヶ浦蓮根　紅あずま）	Grilled Vegetables (Spring Onion, Spring Potato, Root-Curved Bamboo)
いずれか	黒毛和牛A4ロース 80g	Select one: Japanese Wagyu Beef Sirloin A4 80g
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)
いずれか	神戸牛A4ロース 80g（＋￥13,000）	Select one: Kobe Beef Sirloin A4 80g (+ ¥13,000)
いずれか	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: 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	ガーリックライス、赤出汁、香の物	Select one: Garlic Fried Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles
いずれか	玄蕎麦最高峰　常陸秋そば 山葵、白胡麻、小口葱（＋￥1,300）	Select one: Ume & Baby Sardine Rice in Green Tea Soup and Japanese Pickles (+ ¥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.

神戸 Kobe ¥42,000

南瓜胡麻豆腐　秋烏賊と唐墨　キャビア	Broad Bean Tofu, Japanese Glass Shrim with Cavia
季節のお刺身三点盛り合わせ	Seasonal Sashimi with Condiments
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, 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
鮑の鉄板焼き雲丹とハーブのコンポゼバター	Grilled Abalone with Kyoto-style Miso & Butter Sauce
農園直送有機野菜のヘルシーサラダ	Organic Vegetable Salad
神戸牛A4ロース 80ｇ	Grilled Kobe Beef Sirloin A4 80g
いずれか ガーリックライス、赤出汁、香の物	Select one Garlic Fried Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles
玄蕎麦最高峰　常陸秋そば 山葵、白胡麻、小口葱	Ume & Baby Sardine Rice in Green Tea Soup and Japanese Pickles
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.