西陣 Nishijin ¥18,600

アミューズ

前菜三種
-さくら胡麻豆腐
-しらすと桜海老の白造りと小松菜
-蛍烏賊とフレンチキャビア

蛤と季節野菜のロワイヤル

いずれか
- メバルと帆立貝の鉄板焼き 菜の花のジェノベーゼ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 80g
- 黒毛和牛A5ヒレ80g (+¥4,000)
- 神戸牛A4サーロイン 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ヒレ 30g
  - 神戸牛サーロイン 30g

いずれか
- ガーリックライス、赤出汁、香の物
- 桜海老と高菜のご飯、赤出汁、香の物 (+¥1,800)

季節のデザート

ほうじ茶 又は コーヒー

Starter

Assorted appetizers
-Sakura tofu
-Whitebait and sakura shrimp, Japanese mustard spinach
-Firefly squid with French caviar

Clam and seasonal vegetable, steamed egg custard -style

Select one
- Sautéed Japanese rockfish and scallop With rapeseed blossoms genovese sauce and butter soy sauce
- Lobster (+¥3,800)
- Abalone (+¥6,500)

Organic vegetable salad

Select one
- Wagyu beef sirloin A4
- Wagyu beef tenderloin A5 80g (+¥4,000)
- Kobe beef sirloin A4 80g (+¥13,000)
- Comparing the taste of 3 kinds of Wagyu beef [Wagyu beef sirloin A5 30g, Wagyu beef tenderloin A5 30g, Kobe beef sirloin A4 30g] (+¥6,000)

Select one
- Garlic fried rice, red miso soup & Japanese pickles
- Flied rice with sakura shrimp and takana leaf mustard red miso soup and Japanese pickles (+¥1,800)

Seasonal dessert

Roasted green tea or coffee

鉄板焼 さくら Teppanyaki 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		Starter
いずれか	富山県産蛍烏賊と春野菜たち アイオリマスタードソース	Select one	Firefly squid and spring vegetable aioli mustard sauce
いずれか	じっくり煮込んだ和牛と季節野菜のグラタン風スープ カルタファタ包み	Select one	Stewed Wagyu beef and seasonal vegetables, wrapped carta fata, gratin soup-style
	フォアグラとホワイトアスパラガス, 根セロリのマッシュ ペコリーノチーズのチュイル ガストリックソース		Sautéed foie gras and white asparagus with mashed celeriac, pecorino cheese tuile, gastrique sauce
	オマール海老の鉄板焼き 和風サンバルソース		Sautéed lobster, Japanese sambal sauce
	焼き野菜 (淡路産新たまねぎ 新じゃがいもと生麸)		Sautéed vegetable {Spring onion, Spring potato, Nama-fu (wheat gluten)}
いずれか	黒毛和牛A4ロース 80g	Select one	Wagyu beef sirloin A4 80g
いずれか	黒毛和牛A5ヒレ 80g (+¥4,000)	Select one	Wagyu beef tenderloin A5 80g (+¥4,000)
いずれか	神戸牛A4サーロイン 80g (+¥13,000)	Select one	Kobe beef sirloin A4 80g (¥13,000)
いずれか	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ヒレ 30g 神戸牛サーロイン 30g	Select one	Comparing the taste of 3 kinds of Wagyu beef [Wagyu beef sirloinA5 30g, Wagyu beef tenderloinA5 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	桜海老と高菜のご飯、赤出汁、香の物 (+¥1,800)	Select one	Flied rice with sakura shrimp and takana leaf mustard red miso soup and Japanese pickles (+¥1,800)
	季節のデザート		Seasonal dessert
	ほうじ茶 又は コーヒー		Roasted green tea or coffee

鉄板焼 さくら Teppanyaki 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

さくら胡麻豆腐、蛍烏賊とキャビア	Sakura tofu , Firefly squid with French caviar
季節のお刺身三点盛り合わせ	3 kinds of Seasonal sashimi
フォアグラとホワイトアスパラガス, 根セロリのマッシュ ペコリーノチーズのチュイル　ガストリックソース	Sautéed foie gras and white asparagus with mashed celeriac, pecorino cheese tuile, gastrique sauce
オマール海老の鉄板焼き 和風サンバルソース	Sautéed lobster, Japanese sambal sauce
鮑の鉄板焼き 西京味噌のバターソース	Sautéed 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	Kobe beef sirloin A4 80g
いずれか ガーリックライス、赤出汁、香の物 桜海老と高菜のご飯、赤出汁、香の物	Select one Garlic fried rice, red miso soup & Japanese pickles Flied rice with sakura shrimp and takana leaf mustard red miso soup and Japanese pickles
季節のデザート	Seasonal dessert
ほうじ茶 又は コーヒー	Roasted green tea or coffee

鉄板焼 さくら Teppanyaki 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.