

会席【露草】 - 霜月 - 8,900円

Kaiseki Tsuyukusa

お献立 Menu

前菜
Appetizer

南京豆腐 ピスタチオ
菊花お浸し とんぶり
鮫肝塩蒸し 奈良漬け
鯛小袖寿司
獅子唐サーモン射込み
人参カステラ
揚げ銀杏 松葉刺し

吸物
Soup

栗すり流し
ローストポーク 焼餅
レッドキャベツスプラウト

造り
Sashimi

盛り合わせ

焼物
Grilled dish

金目鯛紅葉焼
菊花蕪 丸十白扇揚げ
河豚のすき煮 九条葱 すだれ麩 枸杞の実

留肴
Side dish

牛ロース
海老芋 茄子 パプリカ
コチジャン味噌 白髪葱

食事
Seasonal rice

木ノ子と帆立の炊き込み御飯 サフラン仕立て
赤出汁 香の物

水菓子
Dessert

抹茶わらび餅
柿

Kaiseki Course Tsuyukusa - November - JPY 8,900

- Appetizer
- Pumpkin Milk "Tofu" with Pistachios
 - Cold Simmered Chrysanthemum with Bonito Dashi and Summer Cypress Seeds
 - Steamed Salted Monk Fish Liver and "NARAZUKE" on top
"NARAZUKE" : Japanese pickles that have been set in for a long time in Sake
 - Sea Bream Small Sushi
 - Boiled Green Pepper with Smoked Salmon inside
 - Japanese Rolled Omelet with Carrot Paste
 - Fried Ginkgo skewered on a pine leaf

- Soup
- Chestnut "potage" like soup with Roast Ham, Roasted Mochi and Red Cabbage inside

- Sashimi
- Assorted sashimi

- Grilled Dish
- Grilled Golden Sea Bream covered with Sea Urchin paste
 - Turnip, Boiled Sweet Potato "HAKUSEN AGE"
"HAKUSENAGE" : Beat Corn Starch with Water deep fry and make a fluffy Covering
 - Blow Fish Sukiyaki Style, "FU" with "KUJYOU NEGI" Onion and Wolfberry on top
"FU" : Traditional Japanese food made from wheat gluten, which is the protein part of wheat.

- Side dish
- Grilled Beef Lion with Salt and Pepper, "EBI IMO" like a Taro Potato, Egg Plant, Paprika and Japanese Negi Onion on top with Gochujang Miso

- Seasonal rice
- Mushrooms and Scallops cooked in Saffron Rice
 - Miso Soup and Japanese Pickles

- Dessert
- Matcha Warabi Mochi, Fresh Persimmons on the side, Persimmon Chips with Kinako and Brown Sugar Syrup on top

桜丘ランチ



Lunch Set Menu

蕎麦御膳 (温又は冷)

3,200円

Soba Set (Hot or Cold)

先付・茶碗蒸し・口取り・温にしん蕎麦又は冷蕎麦・つまみ飯・かき揚げ・水菓子
Appetizer, Savory Egg custard, Side dish, Soba (Hot or Cold), Inari-sushi, Kakiage and Dessert

本マグロ薬味御膳

3,500円

Tuna Sashimi Set with Condiments

先付・茶碗蒸し・口取り・本マグロ・薬味・御飯・香の物・赤出汁・水菓子
Appetizer, Savory Egg custard, Side dish, Tuna Sashimi Set with Condiments, Rice, Japanese pickles, Miso soup and Dessert

薬味：納豆、白葱、しらす、揚玉、とろろ芋、大葉、とびこ
Condiments : Natto, White Leek, Shirasu (Whitebait), Tempura Bits, Grated Yam, Shiso (Perilla Leaf), Tobiko (Flying fish Roe)

牛鍋御膳

3,500円

Beef Hot Pot Set

先付・茶碗蒸し・口取り・牛鍋・御飯・香の物・赤出汁・水菓子
Appetizer, Savory Egg custard, Side dish, Beef Hot Pot, Rice, Japanese pickles, Miso soup and Dessert

阿波尾鶏天御膳

3,500円

"AWAODORI" Chicken Tempura Set

先付・茶碗蒸し・煮物・阿波尾鶏天・御飯・香の物・赤出汁・水菓子
Appetizer, Savory Egg custard, Side dish, "AWAODORI" Chicken Tempura, Rice, Japanese pickles, Miso soup and Dessert

かさね弁当

4,800円

KASANE BENTO (2Tier Bento Boxes)

先付	Appetizer
茶碗蒸し	Savory egg custard
お造り	Sashimi
箱盛り二段	2Tier Bento Boxes
・ 口取り、焼魚、肉料理、煮物、揚物	・ Appetizer, Grilled Fish, Meat Dishes, Simmered dish, Deep-fried dish
御飯, 赤出汁, 香の物	Rice, Miso soup and Japanese pickles
甘味	Dessert

天婦羅御膳

5,300円

Tempura Lunch

先付・茶碗蒸し・天婦羅八品・御飯・香の物・赤出汁・甘味
Appetizer, Savory egg custard, Chef`s choice Tempura, Rice, Miso soup, Japanese pickles and Dessert

天重御膳

5,300円

Tenju (rice topped with tempura)

先付・茶碗蒸し・天重・香の物・赤出汁・甘味
Appetizer, Savory egg custard, Tenju, Japanese pickles, Miso soup and Dessert

- ※ 表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。
- ※ 当店では、特に表示のない限り国産米を使用しております。
- ※ 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
- ※ 法令によりお車を運転される方、二十歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
- ※ 食物アレルギーのあるお客さまは、ホテルスタッフにご相談ください。レストランでご提供している食材はすべて同じ厨房内で調理しておりますため、アレルギー原因物質が混入する場合がございます。また、使用原材料を変更する場合がございます。

- The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
- We ask any guest with food allergies to inform the hotel staff when making reservations and /or upon arrival.
- If there is no specification, the rice used in the menus would be domestic rice.
- Underage drinking and drunk driving are prohibited by law.
- Menu items may change according to ingredient availability.