

限定  
二十食

¥6,300

睦月のおたより  
Seasonal lunch plate

### 前菜五種 盛り合わせ

春子鯛の五色なます  
寒平目の昆布め  
千枚大根と数の子醤油漬け  
新菊と地鶏の煮浸し  
蓮根とベーコンの白和え

メイン料理 下記から一品お選びいただけます。

- ・ 芹と鴨の小鍋仕立て ささがき牛蒡 長葱 丁字麩
- ・ 車海老とスミイカの天婦羅 野菜
- ・ 銀鱈西京漬け だし巻き玉子

御食事 下記から一品お選びいただけます。

- ・ 太巻き寿司 赤出汁
- ・ いのちの壺（白飯） 赤出汁 香の物
- ・ 湯葉あんかけご飯 香の物

### 甘味

金柑あんみつ

### -Appetizers-

Sea bream pickles salad  
Kelp marinated flatter fish  
Soy sauce marinated daikon radish and herring roe  
Chrysanthemum leaves and chicken salad  
Lotus root and bacon tofu salad

### -Main Plate - Please choose one from following

- ・ Duck and Seri leaves stew, burdock, leek, and gluten cake
- ・ Prawn, squid and vegetable tempura
- ・ Grilled miso marinated black cod and Japanese omelet

### -Meal - Please choose one from following

- ・ Vegetable sushi roll, miso soup
- ・ Freshly harvested steamed rice, miso soup and pickles
- ・ Rich with thick bean curd sauce, pickles

### -Dessert

Anmitsu parfait with kumquat citrus

仕入れ状況により内容が一部変更することがございます。 Food items may change from season to season.

表示料金にはサービス料、税金が含まれております。 All prices are inclusive service charge and tax.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。 Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましてはスタッフにお尋ねください。 Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the restaurant