

限定
二十食

¥6,300

弥生のおたより
Seasonal lunch plate

前菜五種 盛り合わせ

春告魚と茄子の山椒煮
新じゃがと和牛の玄米揚げ
新緑豆腐
蛸烏賊と浅葱の辛子味噌
浅利とキャベツの煮浸し

メイン料理 下記から一品お選びいただけます。

- ・和牛と新玉葱のすき煮
- ・春のお造り 5種盛り合わせ
- ・桜鱒木の芽焼き
ほんのり甘い玉子焼き 羅臼昆布と榎茸の当座煮

御食事 下記から一品お選びいただけます。

- ・いのちの巻 のっぺい汁
- ・たけのご飯 のっぺい汁
- ・釜玉うどん 薬味 出汁醤油

甘味

よもぎ団子 大納言 苺

-Appetizers-

Simmered herring and eggplant with Sansho pepper
Fried brown rice cracker with potato and wagyu beef
Green Tofu
Toyama firefly squid and chive salad with mustard sauce
Boiled clam with cabbage

-Main Plate - Please choose one from following

- ・Wagyu beef and onion sukiyaki
- ・Assorted seasonal sashimi: 5 kinds
- ・Grilled trout with Kinome leaf miso paste, sweet omelette, simmered kelp and Shiitake mushroom

-Meal - Please choose one from following

- ・Steamed rice with Noppei clear soup
- ・Bamboo shoot pilaf and Noppei clear soup
- ・Hot udon noodle with egg, condiments, dashi soy sauce

-Dessert

Yomogi herb dumpling with sweet red bean paste and strawberry

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