

限定  
二十食

¥6,300

卯  
月  
の  
お  
た  
よ  
り  
S  
e  
a  
s  
o  
n  
a  
l  
l  
u  
n  
c  
h  
p  
l  
a  
t  
e

### 前菜五種 盛り合わせ

片栗の花のおひたし  
揚げ麩とスナップ豌豆の白和え  
新水雲 加減酢  
山芋の薩摩揚げ  
鯔の酢洗い 香味野菜添え

メイン料理 下記から一品お選びいただけます。

- ・桜鯛と浅利の洋風煮  
鯛 浅利 筍 落 豆富 葱 バター トマト
- ・春メバルと筍、揚げ湯葉の若芽あんかけ
- ・雪室豚ロース肉と新玉葱の生姜風味ソース 焼き野菜添え

御食事 下記から一品お選びいただけます。

天井 蕎麦 よりお選び下さい (お代わりは白ごはんのみ)

- ・桜海老と三つ葉のかき揚げ天井 お味噌汁 香の物
- ・桜海老と三つ葉のかき揚げ蕎麦 (冷) 露 薬味

### 甘味

清美オレンジのミルク寄せ

#### -Appetizers-

Boiled Oriental fawn lily  
Tofu salad with fried wheat gluten and snap pea  
Mozuku seaweed with vinegar sauce  
Deep fried taro with fish cake  
Mackerel Carpaccio with herbs

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

- ・ Western style sea bream and clam stew with bamboo shoot, butterbur, tofu, negi leek, butter and tomato
- ・ Deep fried rockfish, bamboo shoot, and deep fried tofu skin with thick wakame dashi sauce
- ・ Grilled snow-aged pork and spring onion with ginger sauce, grilled vegetables

#### -Meal - Please select one from following

- ・ Sakura shrimp and mitsuba leaf tempura rice bowl, miso soup, and pickles
- ・ Sakura shrimp and mitsuba leaf tempura with Aizu soba noodles (cold), condiments

\*Steamed rice refill is available on request

#### -Dessert

Kiyomi orange and milk jelly, strawberry and mint

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