

# 会席【露草】 - 水無月 -

9,300円

Kaiseki Tsuyukusa

## お献立 Menu

先付  
Appetizer  
青梅蜜煮

一の膳  
First Course (Ichinozen)

お造り 2種盛り  
焼目帆立昆布締め 養老かけ  
つる紫 酢橘 鰹節 ぽん酢 山葵

二の膳  
Second Course (Ninozen)

入梅鰯つまみれ  
生姜 香り葱  
目板鰈たれ焼き 骨煎餅 白瓜と茗荷の浅漬け  
枝豆かき揚げ  
藻塩  
丸茄子 煮穴子  
実山椒

三の膳  
Third Course (Sannozen)

和牛焼きつゆしゃぶ  
花山椒  
無花果 アスパラ 新生姜

食事  
Seasonal Rice

玉蜀黍釜炊きご飯  
赤出汁 香の物

水菓子  
Dessert

あんずの水羊羹  
豆乳抹茶のアイス

## MENU

### Appetizer

- Green Plums simmered in Cold Gelatin Syrup

### First Course (Ichinozen)

- 2 Kinds of Sashimi
- Kombu-Cured Seared Scallop, Malabar Spinach and Grated Yam with Ponzu Sauce,  
On Top: Japanese Lime, Bonito Flakes and Wasabi

### Second Course (Ninozen)

- "NYUBAI IWASHI" Dumpling, Japanese Ginger and Aromatic Scallions  
"NYUBAI IWASHI" : Sardines that are fished in June to July (in the Monsoon Season) which are rich and flavorful
- Flounder grilled in Soy Sauce, Crispy Fried Flat Fish Bone,  
Lightly Pickled White Gourd and Japanese Ginger
- Edamame Beans Tempura Fritter with Seaweed Salt
- Fried then stewed Japanese Round Eggplant and Stewed Conger Eel in Dashi

### Third Course (Sannozen)

- "WAGYU YAKI TSUYU SHABU", Japanese Sansho Pepper Blossoms on top with Dashi  
"WAGYU YAKI TSUYU SHABU" : We lightly grilled the Wagyu and add a Dashi Sauce.  
First please enjoy the Wagyu with only the Sansho Pepper Blossoms and  
then dip it into the Dashi Sauce for a change in the taste.
- Fresh Fig, Simmered Asparagus and Spring Japanese Ginger

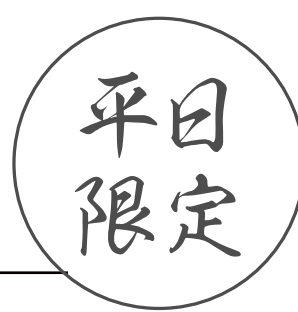
### Seasonal Rice

- Hot Pot Cooked Corn Cooked Rice
- Miso Soup and Japanese Pickles

### Dessert

- Apricot Chilled Anko Gelatin
- Soy Milk Matcha Ice Dessert

# 桜丘ランチ



## Lunch Set Menu

### 冷蕎麦御膳

3,900円

Cold Soba Set

先付・茶碗蒸し・刺身2種盛り・冷蕎麦・稲荷寿司・海老と野菜の天婦羅・水菓子  
Appetizer, Savory Egg Custard, Sashimi, Soba (Hot or Cold), Inari-Sushi, Tempura and Dessert

### 本マグロ漬けだれ御膳

3,900円

Tuna Sashimi Set

先付・茶碗蒸し・口取り・本マグロ・御飯・出汁茶・香の物・赤出汁・水菓子  
Appetizer, Savory Egg Custard, Side Dish, Tuna Sashimi, Rice, Dashi Soup, Japanese Pickles, Miso Soup and Dessert

### 国産牛旨だれ焼肉重

3,900円

Domestic Beef Rice Box Set

先付・茶碗蒸し・刺身2種盛り・国産牛焼肉重・香の物・赤出汁・水菓子  
Appetizer, Savory Egg Custard, Sashimi, Domestic Beef Rice Box, Japanese Pickles, Miso Soup and Dessert

## かさね弁当

5,200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

5,500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

5,500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.