

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

なごみコース

6,400円

土日祝
限定

Nagomi Course

先付三種・茶碗蒸し・造り・合肴・主菜・食事・水菓子
Appetizer, Savory egg custard, Sashimi, Side Dish, Main dish and Dessert

主菜（一品お選びください）

Main dish（Please choose from below）

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 一、天婦羅（海老、白身、野菜五種） | 1. Tempura |
| 二、牛香味焼 | 2. Aromatic Grilled Beef |
| 三、本日の魚料理 | 3. Fish dish of the day |

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

お好み三種 わっぱめし御膳

4,100円

土日祝
限定

Wappa Meshi Set

先付・酢の物・茶碗蒸し・わっぱめし三種・香の物・椀・水菓子

Appetizer, Vinegar Dish, Savory egg custard, Three kinds of Wappa Meshi, Japanese pickles, Miso soup and Dessert

わっぱめし（下記より三種お選びください）

Wappa Meshi (Please choose from three types)

- | | | | |
|-----------|-----------|--------------------------|-------------|
| 一、胡麻鉄火 | | 1. Sesame Tuna Bowl | |
| 二、牛そぼろ丼 | | 2. Beef Soboro Bowl | |
| 三、蕎麦 | | 3. Cold Soba | |
| 四、鰻丼 | (+1,300円) | 4. Grilled Eel Bowl | (+JPY1,300) |
| 五、牛香味焼丼 | (+1,100円) | 5. Aromatic Grilled Beef | (+JPY1,100) |
| 六、海老かき揚げ丼 | (+900円) | 6. Shrimp Kakiage Bowl | (+JPY900) |

※わっぱめし御膳をご注文のお客さまは「天婦羅盛り合わせ」をプラス1,600円でお召し上がり頂けます。

• Guests who order "Wappa Meshi Set" can order "Tempura Set" with an extra JPY 1,600

「わっぱ」とは、

薄い木の板を丸く形作られた箱で、もともとは弁当箱として使われていました。

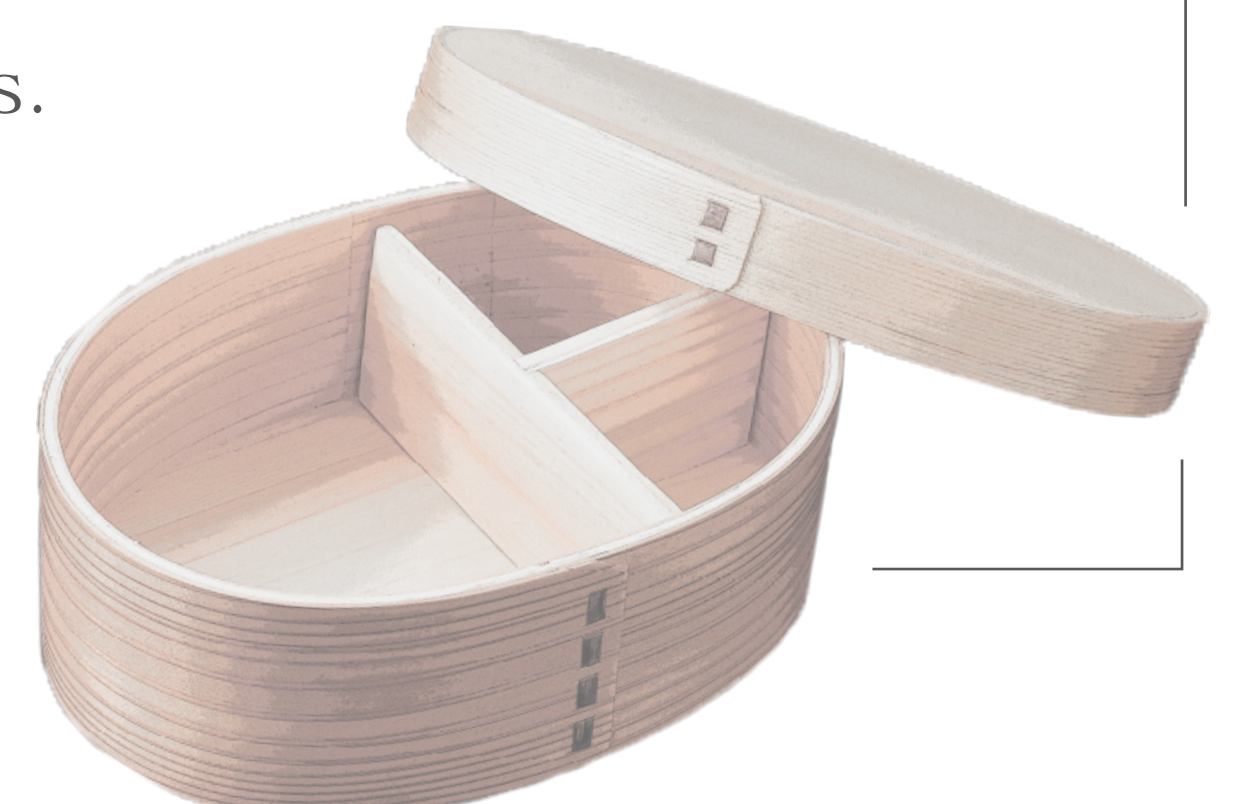
わっぱにご飯を入れ、食材を乗せた新潟・福島(会津若松)の郷土料理が「わっぱめし」です。

What is Wappa ...

Wappa is a thin wood oblong shaped box shown below ; which was used for a lunch box.

Placing rice and top it with various meats and vegetables.

It was originally a traditional dish of Niigata and Fukushima (Aizu-Wakamatsu) called "Wappa Meshi".



- ※ 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。予めご了承くださいませ。

- The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
- 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.
- We ask any guest with food allergies to inform the hotel staff when making reservations and/or upon arrival.