

露草会席 - 皐月 -

8,900円

Kaiseki Tsuyukusa

お献立 Menu

前菜  
Appetizer  
ホワイトアスパラ豆腐 岩茸 旨出汁  
赤水菜浸し しらす  
めかぶ 落とし芋 ポン酢  
海老芝煮  
生ハム博多押し  
粽麩  
蚕豆黄味揚げ

吸物  
Soup  
合鴨真丈 葱  
錦野菜

造り  
Sashimi  
盛り合わせ

焼物  
Grilled dish  
伊佐木山椒焼き  
セロリとパプリカの酢漬け  
稚鮎フライ 酢橘  
もろ胡瓜 味噌

留肴  
Side dish  
牛ロース 丸茄子 枸杞の実 万願寺とうがらし  
チーズソースかけ

食事  
Seasonal rice  
豆御飯 ゆかり  
赤出汁 香の物

水菓子  
Dessert  
抹茶のロールケーキ  
和三盆アイス  
桜ん坊

# Kaiseki Course Tsuyukusa - May -

JPY 8,900

---

- Appetizer
- White Asparagus Milk "Tofu", "IWATAKE" and Bonito Soup Sauce  
"IWATAKE" : a moss like plant which is located in high mountains.
  - Boiled MIZUNA "Water Crescent" and Whitebait
  - Pickled Seaweed, Grated Yam, with Ponuzu sauce (Soy Sauce mixed with Lemon)
  - Shrimp "SHIBANI" Ginger Flavor  
"SHIBANI" : Sea food boiled in Dashi Soup and Sake.  
To bring out its original flavor, lightly add Soy Sauce and Sugar.
  - Bread and Prosciutto Sandwiched together
  - "CHIMAKI FU" Wrap "FU" and Miso in a bamboo leaf  
"FU": the main ingredient is Gluten which is a protein contained in flour;  
mixing this flour with water; brings out the starchiness in Gluten.  
Gluten is high in protein, sodium, calcium, iron and zinc; and it is considered to be very good for your body.
  - Broad Beans wrapped in Tempura Batter and Yoke
- Soup
- Grated Duck Lion with "SHINJO" Dumpling, Green Leeks on top,  
and Colorful Vegetables in Dashi
- Sashimi
- Assorted sashimi
- Grilled Dish
- Grilled Terriyaki "ISAKI (Thread-sail Filefish)" seasoned with Japanese Pepper
  - Sweet Pickled Celery and Paprika
  - Deep Fried Young Sweetish with Japanese Lime
  - Cucumbers with Miso
- Side dish
- Fried Small Round Egg Plant, Roasted Beef, with Cream Cheese and  
Miso Sauce and Wolfberry, "MANGANGI" Green Peppers on top
- Seasonal rice
- Green Peas Rice with "Yukari" Dried Shiso (Perilla) Leaves
  - Japanese Miso Soup and Japanese Pickles
- Dessert
- Matcha (Green Tea) Roll Cake
  - "WASANBON Ice Dessert"  
"WASANBON" : Japanese Sugar
  - Japanese Cherries

# 桜丘ランチ

平日  
限定

## Lunch Set Menu

冷蕎麦御膳 Cold Soba Set 3,200円

先付・茶碗蒸し・口取り・冷蕎麦・つまみ飯・かき揚げ・水菓子  
Appetizer, Savory Egg custard, Side dish, Cold Soba, Inari-sushi, Kakiage, Dessert

本マグロ薬味御膳 Tuna Sashimi Set with Condiments 3,500円

先付・茶碗蒸し・口取り・本マグロ・薬味・御飯・香の物・赤出汁・水菓子  
Appetizer, Savory Egg custard, Side dish, Tuna Sashimi Set with Condiments, Rice, Japanese pickles, Miso soup, Dessert

牛鍋御膳 Beef Hot Pot Set 3,500円

先付・茶碗蒸し・口取り・牛鍋・御飯・香の物・赤出汁・水菓子  
Appetizer・Savory Egg custard, Side dish, Beef Hot Pot, Rice, Japanese pickles, Miso soup, Dessert

阿波尾鶏天御膳 "AWAODORI" Chicken Tempura Set 3,500円

先付・茶碗蒸し・煮物・阿波尾鶏天・御飯・香の物・赤出汁・水菓子  
Appetizer, Savory Egg custard, Side dish, "AWAODORI" Chicken Tempura, Rice, Japanese pickles, Miso soup, Dessert

かさね弁当 4,800円

---

Tiered Bento

先付・茶碗蒸し・お造り・箱盛り二段・御飯・香の物・赤出汁・甘味

Appetizer・Savory egg custard・Sashimi・Tiered bento of Side dishes・Rice・Japanese pickles・Miso soup・Dessert

- 箱盛り一段目 - The first tier of two box

焼魚 / 肉料理 / 口取り

Grilled fish / Meat Dishes / Appetizer

- 箱盛り二段目 - The second tier of two box

猪口 / 煮物 / 揚物

Inoguchi / Simmered dish / Deep-fried dish

鰻井 (国産) 5,000円

---

平日  
限定

Grilled Eel Bowl (Use Domestic Eel)

鰻井・香の物・赤出汁

Grilled Eel Bowl・Japanese pickles・Miso soup

部位の指定はできませんので、予めご了承ください。

鰻重 (国産) 8,000円

---

Grilled Eel Box (Use Domestic Eel)

鰻重・肝吸・香の物

Grilled Eel Box・Soup・Japanese pickles



## 天婦羅御膳

5,300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・Dessert

## 天重御膳

5,300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・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。

※ 当レストランでは新潟県岩船産棚田のコシヒカリ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.

※ 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.