

# 会席【露草】 - 如月 -

8,900円

Kaiseki Tsuyukusa

## お献立 Menu

前菜  
Appetizer

つぶ貝大船煮  
新馬鈴薯 落の臺 味噌掛け  
空豆蜜煮  
白魚黄味揚げ  
才巻芝煮  
小袖稲荷寿司  
芽生姜松葉刺し

吸物  
Soup

若布真丈  
筍 椎茸 木の芽

造り  
Sashimi

2 種盛り

煮物  
Simmered Dish

牛辛味噌仕立て  
聖護院蕪 蕾菜 万願寺  
長芋 黄人参 針柚子

留肴  
Main Dish

鱈雲子ソースかけ 山葵餡  
舞茸 こごみ 枸杞の実

食事  
Seasonal rice

金柑と鶏の炊き込み御飯  
味噌汁 香の物

水菓子  
Dessert

デコポンの最中  
黒豆アイス

# Kaiseki Course Tsuyukusa - February - JPY 8,900

---

Appetizer

- Welk Shellfish "DAISEN NI"  
"DAISEN NI" : Gently simmered Whelk Shellfish in a lightly sweet Soy Bean Broth
- Deep Fried Spring Potatoes with grilled Fiddlehead Fern mixed with Miso
- Broad Beans Boiled in Honey
- Icefish in Egg Yolk Tempura
- Small Tiger Prawn "SHIBA NI"  
"SHIBA NI" : Sea food boiled in Dashi Soup and Sake.  
To bring out it's original flavor, lightly add Soy Sauce and sugar.
- Small "INARI SUSHI"  
"INARI SUSHI" : A traditional sushi using vinegar rice tucked inside a sweet and salty deep fried tofu envelope.  
In this traditional Japanese observance in the beginning of spring.  
On this day, Inari sushi is enjoyed as a symbol of prayers for a good harvest.
- Sprout Ginger skewered on a Pine-Needle

Soup

- Simmered:  
WAKAME Seaweed Dumplings, Bamboo Shoots, and Shitake Mushrooms

Sashimi

- Assorted Sashimi

Simmered Dish

- Simmered Beef with Spicy Miso
- Simmered with:  
Large Kyoto Turnip, Mustard Buds, and "MANGANGI" Green Peppers,  
Japanese Yam, Golden Carrot and Thinly Chopped Yuzu on top

Main Dish

- Fried Cod with "KUMOKO" Paste mixed with Wasabi Starchy Sauce and Maitake Mushrooms, Ostrich Fern Shoots, Wolf Berry  
"KUMOKO" : Cod Milt

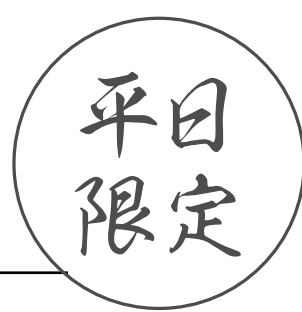
Seasonal rice

- Kumquats and Chicken Cooked Rice
- Miso Soup and Japanese Pickles

Dessert

- Dekopon Orange "MONAKA"  
"MONAKA" : light biscuit type "cover"; Yuzu paste is sandwiched inside
- Black Beans Milk Ice Dessert

# 桜丘ランチ



## Lunch Set Menu

### 冷蕎麦御膳

3,200円

#### Cold Soba Set

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 and Dessert

### 本マグロ薬味御膳

3,500円

#### Tuna Sashimi Set with Condiments

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 and Dessert

薬味：納豆、白葱、しらす、揚げ玉、とろろ芋、大葉、とびこ

Condiments : Natto, White Leek, Shirasu (Whitebait), Tempura Bits, Grated Yam, Shiso (Perilla Leaf), Tobiko (Flying fish Roe)

### 国産牛焼肉重御膳

3,500円

#### Domestic Beef Rice Box Set

先付・茶碗蒸し・口取り・国産牛焼肉重・香の物・赤出汁・水菓子

Appetizer, Savory Egg Custard, Side Dish, Domestic Beef Rice Box, Japanese Pickles, Miso Soup and Dessert

### 金華豚香り揚げ御膳

3,500円

#### Deep Fried Brand Pork Set

先付・茶碗蒸し・煮物・金華豚香り揚げ・御飯・香の物・赤出汁・水菓子

Appetizer, Savory Egg Custard, Simmered Dish, Deep Fried Brand Pork, Rice, Japanese Pickles, Miso Soup and Dessert

## かさね弁当

4,800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、揚げ物

・ 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

5,300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 and 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 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.