

会席 【露草】 - 師走 -

8,900円

Kaiseki Tsuyukusa

お献立 Menu

先付 Appetizer	合鴨ロース 水菜辛し和え 海老芋 才巻海老 青唐 河豚南蛮漬け
温物 Side Dish	揚げ胡麻豆腐 蟹身 鈴菜 針柚子 銀餡
造り Sashimi	鮓香草造り ナツツ 胡麻醤油 甘海老
煮物 Simmered Dish	豚角煮の山掛け 黒酢餡かけ 法蓮草 姫人参
留肴 Hot Pot	鱈鍋 雲子 卷白菜 椎茸 九条葱
食事 Seasonal Rice	鶏と牛蒡の炊き込み御飯 ちらし梅 赤出汁 香の物
水菓子 Dessert	黒糖柚子寒天 さつまいもアイス

Kaiseki Course Tsuyukusa - December - JPY 8,900

- Appetizer • Grilled Duck Loin with Japanese leafy greens mixed Mustard
• "EBI IMO" Taro Potato, Small Tiger Prawn and Green Pepper
• Blow Fish "NANBAN ZUKE"
"NANBAN ZUKE" : Deep Fried Blow Fish Marinated in Spicy Vinegar Sauce
- Side Dish • Deep Fried Sesame Tofu with
Crab Meat, Turnip, Thinly Chopped Yuzu and Light clear glaze
- Sashimi • Yellowtail with Herbs, Nuts and Sesame Oil
• Sweet Shrimp
- Simmered Dish • Slow Cooked Braised Pork Belly topped with
Grated Yam and Black Vinegar Starchy Sauce,
Simmered: Spinach and Small Carrots
- Hot Pot • Cod Hot Pot:
"KUMOKO", Wrapped Chinese Cabbage, Shitake Mushroom,
KUJYOU NEGI Onion with SHICHIMI Spice
"KUMOKO" : Cod Milt
- Seasonal rice • Chicken and Burdock Cooked Rice with Chopped Sour Plum on top
• Miso Soup and Japanese Pickles
- Dessert • Brown Sugar Agar with Yuzu on top
• Sweet Potato Ice Dessert

なごみコース

6,200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、自身、野菜五種)
二、牛香味焼
三、本日の魚料理

1. Tempura
2. Aromatic Grilled Beef
3. Fish dish of the day

かさね弁当

4,800円

KASANE BENTO (2 Tier Bento Boxes)

先付

Appetizer

茶碗蒸し

Savory egg custard

お造り

Sashimi

小箱盛り二段

2 Tier 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

お好み三種 わっぱめし御膳

3,900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 (+JPY 1,300) |
| 五、 牛香味焼丼 (+1,100円) | 5. Aromatic Grilled Beef (+JPY 1,100) |
| 六、 海老かき揚げ丼 (+900円) | 6. Shrimp Kakiage Bowl (+JPY 900) |

※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られていました。

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。

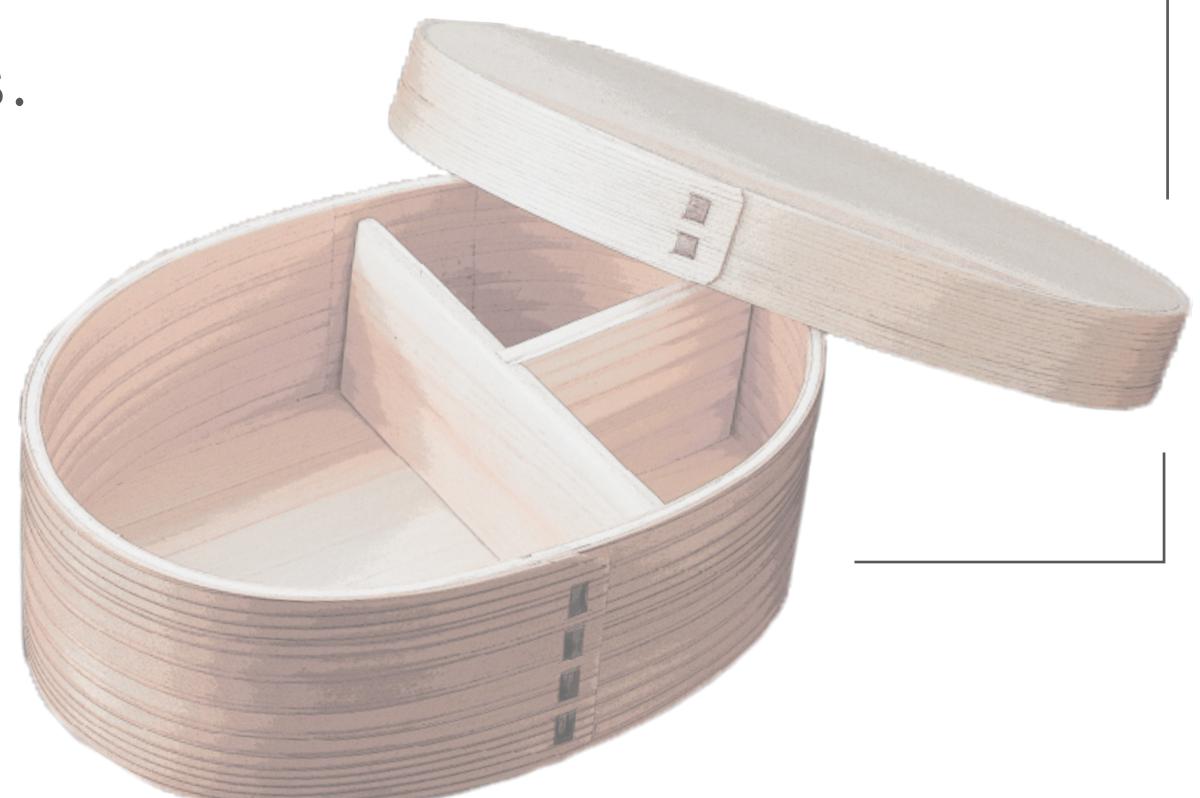
What is Wappa ...

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".



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様は、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.