さくら便りランチ

SAKURA DAYORI Lunch Menu

¥5,800

Amuse-bouche
Sakura tofu with black sesame miso

OHANAMI BOX
Boiled wasabi leaves
Grilled small turban shell
Boiled hosta montana roll with chopped scallops on yolk vinegar
Lily bulbs
Boiled firefly squid conchiglie with tosa vinegar jelly
Boiled sea bream roe and boiled rape blossom jelly

Sashimi
Sea bream marinated in kelp

Grilled dishes
Sakura trout saikyo-yaki, boiled broad bean, bamboo shoots

Tempura
Three kinds of wild vegetables, sakura salt

Rice set
Soy-marinated bonito sashimi rice bowl, fish head soup

Dessert
Sakura ice cream

先付
桜豆腐　黒胡麻味噌掛け

お花見箱
花わさびの浸し
姫サザエ利休焼き
帆立のウルイ巻き　黄味酢掛け
花びら百合根
蛍烏賊とコンキリエの土佐酢ジュレ掛け
鯛の子と菜花の二色寄せ

御造り
鯛昆布締め

焼き物
サクラマス西京焼き　天豆　竹の子

天麩羅
山菜天麩羅三種　桜塩

食事
初カツオの漬け丼　アラ汁

デザート
桜アイス

日本料理
さくら
Japanese Restaurant
SAKURA

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示料金には税金・サービス料が含まれております。食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し出ください。当ホテルでは国産米を使用しております。
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. All prices include taxes and service charges. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.