

平日限定 特選御膳

Choice of Weekday Lunch Menu

期間限定 9/1～



秋の味覚 天重御膳

Autumn special "tenju" set meal

¥4,200



先付

おかひじきのお浸し

天重

海老、秋刀魚、南瓜、舞茸、しし唐、紅葉麩

御造り

戻りカツオ

茶碗蒸し 赤出汁 香の物

Appetizer

Boiled okahijiki dressed with dashi sauce

Tempura rice bowl

Shrimp, pacific saury, pumpkin, maitake, shishito pepper, autumn leaves wheat gluten

Sashimi

Bonito

Steamed egg custard

Red miso soup, Pickles

豊洲市場直送海鮮丼

Toyosu market fresh seafood bowl

¥4,500



先付

海鮮丼

鮪、玉子焼き、白身二種

本日のおすすめ四種

茶碗蒸し 赤出汁

Appetizer

Seafood bowl

Tuna, egg, white fish 2 kinds, today's recommendation 4 kinds

Steamed egg custard

Red miso soup

黒毛和牛の焼きしゃぶ丼

Kuroge Wagyu Beef Yakishabu Bowl

¥4,500



農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

季節の小鉢

黒毛和牛の焼きしゃぶ丼 温泉卵添え

コンディメント

赤出汁 香の物

Organic vegetable salad "farm-to-table"

Kuroge wagyu beef yakishabu-don
with Soft-boiled Egg

Condiment

Red miso soup

Pickles

こちらのメニューは全ての割引、特典除外メニューとなります。予めご了承ください。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 this menu is not eligible for any discounts or special offers. This 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.