

聚楽

Juraku

¥ 23,950

アミューズ

いづれか

秋鳥賊と太刀魚の炙り 黒大根 酢橘
ローストパプリカのソース

じっくり煮込んだ和牛と季節野菜のスープ
カルタファタ包み

フォアグラの鉄板焼き 秋の味覚と胡桃のパンケーキ

オマール海老の鉄板焼き 和風サンバルソース

焼き野菜 (茄子 霞ヶ浦蓮根 紅あずま)

いづれか

黒毛和牛A4ロース 80g

黒毛和牛A5フィレ 80g (+ ¥4,000)

神戸牛A4ロース 80g (+ ¥13,000)

和牛三種食べ比べ
(+ ¥7,000)

黒毛和牛A4サーロイン 30g

黒毛和牛A5フィレ 30g

神戸牛A4サーロイン 30g

いづれか

ガーリックライス、赤出汁、香の物

玄蕎麦最高峰 常陸秋そば

山葵、白胡麻、小口葱 (+ ¥1,300)

季節のデザート

Amuse-Bouche

Select one

Seafood, Vegetables Terrine, with Japanese Glass Shrimp

Stewed Wagyu Beef & Vegetables, Wrapped Carta Fata,
Gratin Soup Style

Sautéed Foie Gras,
Pancake in Apricot & Cherry Compote

Grilled Lobster, Japanese Sambal Sauce

Grilled Vegetables (Spring Onion, Spring Potato, Root-Curved Bamboo)

Select one

Japanese Wagyu Beef Sirloin A4 80g

Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 80g (+ ¥4,000)

Kobe Beef Sirloin A4 80g (+ ¥13,000)

Comparing the Tastes of 3 Kinds of Japanese Wagyu Beef
[Japanese Wagyu Beef A4 30g, Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 30g,
Kobe Beef Sirloin A4 30g] (+ ¥6,000)

Select one

Garlic Fried Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles

Ume & Baby Sardine Rice in Green Tea Soup
and Japanese Pickles (+ ¥1,300)

Seasonal Dessert

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.

日本料理
SAKURA
Japanese Restaurant
SAKURA