

西陣

Nishijin

¥ 19,600

アミューズ

秋烏賊と唐墨 小松菜と菊の胡麻和え 南
瓜胡麻豆腐

和牛と季節野菜のロワイヤル

いづれか

太刀魚と帆立貝の鉄板焼き
秋の焼き茄子クーリとバターソイソース

活オマール海老 (+ ¥3,800)

鮑 (+ ¥6,500)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

いづれか

黒毛和牛A4ロース 100g

黒毛和牛A5フィレ 100g (+ ¥4,950)

神戸牛A4ロース 100g (+ ¥13,650)

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

Broad Bean Tofu, Dried Young Sardines &
Japanese Mustard Spinach, Japanese Glass Shrimp

Braised Beef & Seasonal Vegetables Royal

Select one

Fat Greenling & Scallops
Green Peas & Miso Sauce, Butter Soy Sauce

Lobster (+ ¥3,800)

Abalone (+ ¥6,500)

Organic Vegetable Salad

Select one

Japanese Wagyu Beef Sirloin A4 100g

Japanese Wagyu Beef Tenderloin A5 100g (+ ¥4,950)

Kobe Beef Sirloin A4 100g (+ ¥13,650)

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

Japanese Restaurant
SAKURA