

聚楽

Juraku

¥ 25,950

グラスシャンパン付き

アミューズ

いずれか

寒獅の炙りと根菜のカルパッチョ
柚子のヴィネグレット サルデーニャ産ポータルガ
じっくり煮込んだ和牛と季節野菜のグラタン風スープ
カルタファタ包み

フォアグラとシナモン風味の林檎のキャラメリゼ ガストリックソース

オマール海老の鉄板焼き 和風サンバルソース

焼き野菜 (聖護院かぶ 紅あずま 霞ヶ浦れんこん)

いずれか

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)

常陸牛雌牛サーロイン 30g
黒毛和牛A5フィレ 30g
神戸牛A4サーロイン 30g

いずれか

ガーリックライス、赤出汁、香の物

日本三大そば 信州戸隠そば

山葵、大根おろし、小口葱 (+ ¥1,300)

季節のデザート

Amuse - bouche

Select one

Yellowtail and winter vegetables, yuzu vinaigrette, bottarga from sardinia
`Gratin soup style` stewed wagyu beef and seasonal vegetables
Wrapped carta fata

Sautéed foie gras, caramelized apples, gastrique sauce

Grilled lobster, japanese sambal sauce

Grilled vegetables (Shogoin turnip, sweet potato, lotus root)

Select one

Kuroge wagyu beef sirloin A4 80g

Kuroge wagyu beef tenderloin A5 80g (+ ¥4,000)

Kobe beef sirloin A4 80g (+ ¥13,000)

Comparing the tastes of 3 kinds of japanese beef
[Hitachi japanese beef sirloin 30g, kuroge wagyu beef tenderloin A5 30g,
Kobe beef sirloin A4 30g] (+ ¥7,000)

Select one

Garlic fried rice, miso soup and pickles

Tokakushi soba noodles with wasabi,
Grated radish, green onion (+ ¥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.

