

清水 Kiyomizu

¥ 10,450

*飼料に亜麻仁油脂肪酸カルシウムを給与し、牛のゲップによって発生するメタンガスを抑制し、畜産からの温室効果ガス (GHG) 排出削減の実現に取り組んでいます。

* We are working to reduce greenhouse gas (GHG) emissions from livestock production by mixing calcium-rich flaxseed oil fatty acids in cattle feed, which controls methane gas produced by cattle burping.

いずれか

秋イカと唐墨 小松菜と菊の胡麻和え
南瓜胡麻豆腐

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

いずれか

真鯛の鉄板焼き トマトソースと山葵オイル

活オマール海老半身 (+ ¥ 3,800)

鮑 (+ ¥ 6,500)

焼き野菜 (茄子 紅あずま 生麩)

農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

いずれか

黒毛和牛A4ロース 80g

*SDGsに配慮した常陸牛雌牛サーロイン 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

いずれか

ご飯、赤出汁、香の物

ガーリックライス (+ ¥ 1,300)

季節のデザート

Select one

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

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

Select one

Grilled Sea Bream Tomato Sauce & Wasabi Oil

Half Lobster (+ ¥ 3,800)

Abalone (+ ¥ 6,500)

Grilled Vegetables (Spring Onion, Spring Potato, Nama-fu [Wheat Gluten-based Snack])

Organic Vegetable Salad

Select one

Japanese Wagyu Beef Sirloin A4 80g

*SDGs Hitachi Beef Sirloin 80g

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

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

Steamed Rice, Red Miso Soup & Japanese Pickles

Garlic Fried Rice (+ ¥ 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