

# 夜桜会席

YOZAKURA KAISEKI Dinner Menu

¥20,000

Amuse-bouche  
Sakura tofu with black sesame miso

OHANAMI BOX  
Boiled wasabi leaves  
Grilled small turban shell  
Boiled hosta montana roll with chopped scallops on yolk vinegar  
Lily bulbs  
Boiled firefly squid conchiglie with tosa vinegar jelly  
Boiled sea bream roe and boiled rape blossom jelly

Soup  
Bamboo shoots bun, light kudzu broth

Sashimi  
Sea bream, bonito, tuna

Grilled dish  
Sakura trout saikyo-yaki,  
boiled broad bean, bamboo shoots

Tempura  
Three kinds of wild vegetables, sakura salt

Grilled meat  
Charcoal-grilled wagyu beef

Vinegared dish  
Ice fish with tobiko vinegared sauce

Rice set  
Seasoned rice with homemade bacon and onion

Dessert  
Strawberry milk pudding



先付  
桜豆腐 黒胡椒味噌掛け

お花見箱  
花わさびの浸し  
姫サザエ利休焼き  
帆立のウルイ巻き 黄味酢掛け  
花びら百合根  
螢烏賊とコンキリエ土佐酢ジュレ掛け  
鯛の子と菜花の二色寄せ

御碗  
竹の子饅頭 うす葛仕立て

御造り  
桜鯛 カツオ鮪

焼き物  
サクラムス西京焼き 天豆 竹の子

天麩羅  
山菜天麩羅三種 桜塩

強肴  
黒毛和牛の炭火焼き

酢の物  
白魚のとび子和え

食事  
自家製ベーコンと新玉ねぎの土鍋御飯

デザート  
イチゴのミルク寄せ

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  
さくら  
Japanese Restaurant  
SAKURA