

# 平日限定 特選御膳

Choice of Weekday Lunch Menu

期間限定 7/1～9/30



## うなぎ御膳

Unagi gozen

¥6,500



### 先付

うざく うなぎの生ハム仕立て うなぎ八幡巻き うなぎ東寺巻  
う巻き うなぎの春巻き  
うなぎ白焼き うなぎサラダ  
うな丼 赤出汁 香の物

Amuse-bouche

Uzaku, eel ham, grilled eel in burdock, grilled eel wrapped in yuba

Grilled eel wrapped in omelette, eel spring rolls

Shirayaki grilled eel, eel salad

Grilled eel rice bowl, red miso soup, Japanese pickles

## さくら特製冷やしうどん

Sakura's special cold udon

¥3,500



### 先付

さくら特製冷やしうどん 御膳  
(サラダ仕立て)  
天ぷら (ゴボウのかき揚げ)  
香の物

Appetizer

Chilled udon noodles in cold soup broth

Tempura (Deep-fried burdock root)

Japanese pickles

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.

# 平日限定 特選御膳

Choice of Weekday Lunch Menu

期間限定 7/1～9/30



## 豊洲市場直送海鮮丼

Toyosu market fresh seafood bowl

¥3,500



先付

海鮮丼

鮪、白身、小肌、穴子、玉子焼き、いくら、  
本日のおすすめ2種

茶碗蒸し 赤出汁

Appetizer

Seafood bowl

Tuna, whitefish, gizzard shad, Japanese conger eel,  
egg, salmon roe, today's recommendation 2 kind

Egg steamed custard, red miso soup

## 黒毛和牛の焼きしゃぶ丼

Kuroge Wagyu Beef Yakishabu Bowl

¥4,500



農園直送有機野菜のヘルシーサラダ

季節の小鉢

黒毛和牛の焼きしゃぶ丼 温泉卵添え

コンディメント

香の物 赤出汁

Organic vegetable salad "Farm-to-table"

Kuroge wagyu beef yakishabu-don  
with Soft-boiled Egg

Condiment

Japanese pickles, red miso soup

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.