

平日限定 特選御膳

Choice of Weekday Lunch Menu

期間限定 10/1～11/30



さくら特製秋の天丼膳

Autumn tempura bowl set

¥3,500



先付

さくら特製秋の天丼

秋刀魚 秋鮭とモッツアレラチーズの挟み揚げ
黄味天 焼き茄子磯辺揚げ 南瓜 春菊 舞茸

茶碗蒸し 赤出汁 香の物

Appetizer

Autumn tempura bowl

Pacific saury, Autumn salmon with mozzarella cheese,
egg yolk tempura, grilled eggplant seaweed fritter, pumpkin,
garland chrysanthemum, maitake mushroom

Steamed egg custard,

Red miso soup

Pickles

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, two kinds of today's recommendation

Steamed egg 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

赤出汁 香の物

Organic vegetable salad "farm-to-table"

Kuroge wagyu beef yakishabu-don
with Soft-boiled Egg

Condiment

Red miso soup

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.