

平日限定 特選御膳

Choice of Weekday Lunch Menu

期間限定 12/1～



さくら特製冬の天井膳

Winter tempura bowl set

¥3,500



先付

さくら特製冬の天井

ズワイガニ 銀鱈 白子大葉巻き 芝海老と野菜のかき揚げ
九条ネギの磯部巻き ふろふき大根 エノキ茸

茶碗蒸し 赤出汁 香の物

Appetizer

Winter tempura bowl

Snow crab, black cod, cod milt & shiso leaf, mixed shrimp & vegetable,
kujo scallions, simmered daikon radish, enoki 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、玉子焼き、白身二種
本日のおすすめ四種

茶碗蒸し 赤出汁

Appetizer

Seafood bowl

Tuna, egg, white fish 2 kinds,
today's recommendation 4 kinds

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.