

# 冷しゃぶ会席 高砂

Rei-Syabu Lunch Course TAKASAGO

¥8,000



Amuse

Japanese Beef 130 g

Vegetables

Chinese Cabbage, Long Onion,  
Mushroom, Japanese mustard green  
Autumn leaves carrot  
Myoga, Tofu

Sesame sauce & Ponzu sauce

Rice Set

Steamed Rice  
Red miso soup, Japanese Pickles

Dessert

デザート

赤出汁  
香の物

御飯

御食事

胡麻だれ  
ポン酢

紅葉人参  
茗荷  
豆腐

お野菜

白菜  
長葱  
椎茸  
水菜

お肉  
冷しゃぶ黒毛和牛  
150g

先付

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

# 冷しゃぶ会席 悠久

Rei-Syabu Dinner Course YUKYU

¥13,000

Amuse

Seasonal Sashimi

Japanese Beef 150 g

Vegetables

Chinese Cabbage, Long Onion,  
Mushroom, Japanese mustard green  
Autumn leaves carrot  
Myoga, Tofu

Sesame sauce & Ponzu sauce

Seasonal Dish

Rice Set

Steamed Rice  
Red miso soup, Japanese Pickles

Dessert



先付

季節のお造り

お肉

冷しゃぶ黒毛和牛  
150g

お野菜

白菜 長葱 椎茸 水菜  
紅葉人参 茗荷 豆腐

胡麻だれ ポン酢

季節の小鉢

御食事

御飯

赤出汁 香の物

デザート

日本料理  
さくら  
Japanese Restaurant  
SAKURA

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.