

先付

雲龍豆腐 いくら 八方だし

前菜

丘ひじきと黄ニラの浸し
アスパラ二種冷燻サーモン巻き
真鱈の酢炙 床節遠山焼き 五三竹

お椀

鱧葛打ち 冬瓜 蓮芋
柚子 梅肉

御造り

季節の魚五種盛り合わせ

焼き物

若鮎塩焼き

箸休め

順才加減酢 炭酸仕立て

強肴

黒毛和牛フィレ 炭火焼き

食事

蕎麦

デザート

錦玉羊羹

清流

Sakura Dinner Seiryu

¥24,000

<i>Amuse</i>	<i>Unryu Tofu, Salmon Roe, Hoppo Dashi</i>
<i>Appetizer</i>	<i>Soaked Hill Elk & Yellow Chives, 2 Kinds of Asparagus Wrapped with Cold Smoked Salmon</i>
	<i>Vinegared Horse Mackerel, Grilled Tokobushi Toyama, Gosan Bamboo</i>
<i>Soup</i>	<i>Hamo Kuzu-Uchi, Winter Melon, Lotus Root, Yuzu, Ume Plum Paste</i>
<i>Sashimi</i>	<i>5 Kinds of Seasonal Fish</i>
<i>Grilled Dish</i>	<i>Ayu Fish Grilled with Salt</i>
<i>Small Dish</i>	<i>Vinegared Fish with Soda</i>
<i>Side Dish</i>	<i>Charcoal-Grilled Fillet of Japanese Black Beef</i>
<i>Soba Noodles</i>	
<i>Dessert</i>	<i>Nishikidama Yokan</i>

ご予約は4日前まで承ります。入荷状況により内容が変更となる場合がございます。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。
Reservations can be made up to four days in advance. Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.

