

-季節のおすすめ-



秋の味覚御膳  
Seasonal Lunch Set

お1人様  
per person ¥3,872

- 秋 彩 蟹肉のせ銀杏豆ふ 冷し餅麦麺  
瑠璃茄子 海老黄身煮 鶏つくね 紅葉人参 青味  
中千代久入りお浸しイクラ 小千代久入りまぐろ角煮  
中巻玉子 焼肴小串 パプリカ酢取 穴子八幡巻  
貝貝旨煮 公孫樹ふ田楽 渋皮栗白扇揚げ  
揚げ銀杏 松葉蕎麦
- 刺 身 本日の盛合わせ(オプション プラス¥726)
- 揚 物 鯊もみじ揚げ 茄子 エリンギ 菊葉  
薬味 煎出汁
- 食 事 雲海米 香の物 ちりめん山椒煮 味噌汁
- 水菓子 季節のもの



◎お食事を追加料金(¥1,815)でうなぎ櫃まぶしに変更いたします。  
◎Eel Dish(¥1,815) is available instead of rice.

Assorted seasonal delicacies  
Today's Sashimi (Small portion of Sashimi is available as an option (¥726).  
Deep-fried Goby with vegetables  
Rice with Soup and Japanese Pickles/Seasonal Dessert



秋彩ランチ《平日 20 食限定》  
《Weekday only 20 Dishes per day》

※各種割引対象外  
※ No discount is available for this course.  
お1人様  
per person ¥3,025

- 小 鉢 本日の小鉢
- 刺 身 本日の盛合わせ
- 変 鉢 焼肉サラダ
- 揚 物 かながしら金婦羅 やさい色々
- 冷 鉢 冷しもち麦麺 辛味大根 いくら 薬味 美味つゆ
- 食 事 雲海米 香の物 ちりめん山椒煮 味噌汁
- 水菓子 季節のもの



◎お食事を追加料金(¥1,815)でうなぎ櫃まぶしに変更いたします。  
◎Eel Dish(¥1,815) is available instead of rice.

Assorted seasonal delicacies / Today's Sashimi / Grilled Beef and Salad  
Assorted Tempura / Chilled Mochi Barley Noodles  
Rice with Soup and Japanese Pickle /Seasonal dessert





## 雲海膳 Unkai Course

お1人様  
per person **¥ 6,292**

- 先 附 銀杏豆ふ 蟹肉 山葵 菊花出汁
- 前 菜 秋彩の肴 盛り合わせ
- 刺 身 本日の盛合わせ
- 焚 合 かぶら 鶏丸 生麩 舞茸 青味  
葛餡 ぶぶあられ
- 揚 物 帆立と長芋の挟み揚げ  
エリンギ 獅子唐 薬味 煎出汁
- 酢 替 竹筒入り冷し餅麦麺 帆立 赤貝酒煎り  
薬味いろいろ 美味つゆ
- 食 事 **雲海米 香の物 ちりめん山椒煮 味噌汁**
- 水菓子 季節のもの

◎お食事を追加料金(¥1,815)でうなぎ櫃まぶしに変更いたします。  
◎Eel Dish(¥1,815) is available instead of rice.



Starter/ Assorted Appetizers/ Today's Sashimi / Simmered Dishes/ Fried Scallop and Yam Sandwich  
Chilled Mochi Barley Noodles/ **Rice with Soup and Japanese Pickles**/Seasonal Dessert

## 櫃まぶし御膳

Hitsu-mabushi Set お1人様  
per person **¥ 4,235**

小鉢  
選べる櫃まぶし(うなぎ または 和牛サーロイン)  
季節のシャーベット

Appetizer  
Eel or Japanese Wagyu Beef Sirloin  
(with seasoning and soup)  
Seasonal Sherbet



## 国産牛サーロインステーキ御膳 Japanese Beef Sirloin Steak Set

80g **¥ 4,598** 120g **¥ 5,808**

小鉢 海の幸サラダ 和牛サーロインステーキ  
小茶碗蒸し 味噌汁・白御飯・香の物  
季節のシャーベット

Appetizer / Seafood salad  
Wagyu Beef Sirloin Steak / Steamed Egg Custard  
Miso soup / Rice / Japanese pickles / Seasonal Sherbet



## ランチ限定サイドメニュー Lunch side dish menus



ミニ刺し・ミニ天ぷら・小茶碗蒸し  
をランチに追加  
各**¥726**

Small portion of Sashimi, Tempura  
or Steamed Egg Custard is available  
as side dish (¥726)

## ランチ限定 コーヒー or 紅茶 Coffee/Brack Tea (Lunch Only)



食後のコーヒー・紅茶  
Coffee or Brack Tea

**【平日】¥363**  
weekday

**【土日祝】¥726**  
Sat, Sun, holidays

※天候、市場等の仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。 ※表示価格は、税金・サービス料を含みます。  
※食物アレルギーと食物不耐性について、当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、係りの者へお尋ねください。

\*The menu is subject to change depending on availability. \*The price includes service charge and tax.  
\*We welcome enquiries from customers who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.





イメージ Image

## 今月のお献立

お1人様  
per person **¥ 4,000**  
各種割引対象外

旬 菜、季節豆ふ 小千代子入りお浸し

中巻玉子 焼肴小串 パプリカ酢取  
唄貝旨煮 穴子八幡巻 翡翠銀杏  
公孫樹麩田楽 松葉そば

本日のお刺身盛り合わせ

秋茄子瑠璃煮 海老芝煮  
子芋 紅葉麩 絹鞘 柚子

小蓋物入り冷しもち麦麺

揚 物、はぜもみじ揚げ

食 事、雲海米 ちりめん山椒 香の物 味噌汁

水菓子、季節のもの

Assorted Seasonal Delicacies Today's Sashimi  
Deep-Fried Goby with Vegetables  
Rice with Soup and Japanese Pickles/Seasonal Dessert

\*The price includes service charge and tax.

### ホテルを食べ歩いて巡るスタンプラリーでスタンプを集めて素敵な賞品をゲット!

各ホテルの「味めぐり」対象メニューをお召しあがりいただいた方にスタンプを1つ押印します。スタンプが集まると、素敵なプレゼントが当たる抽選にご応募いただけます。詳細はホームページをご確認ください。

- 3ポイント(3ホテル分)
- 5ポイント(全ホテルコンプリート)

ホテル ペアランチ券 10組20名様  
ホテル ペアディナー券 6組12名様  
もしくは、ホテル 宿泊券 4組8名様