

JPY 5,500

先付  
Appetizer

造り二種  
Sashimi two kinds

二段重ね弁当  
Bento box

温の物  
Seasonal hot dish

御飯 留椀 香の物  
Rice, red miso soup, pickles

甘味  
Dessert

Our menu are complimented by Ippodo Tea Co,

JPY 7,500

先付  
Appetizer

椀物  
Soup

造り二種  
Sashimi two kinds

焼八寸  
Grilled Dish "Hassun"  
焼き物をメインに料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください。  
Chef's hand selected dishes

温の物  
Seasonal hot dish

御飯 留椀 香の物  
Rice, red miso soup, pickles

甘味  
Dessert

Our menu are complimented by Ippodo Tea Co,

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。  
当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。  
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。  
Prices are in Japanese yen and subject to service charge and tax.  
Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.  
Please note that menus may be subject to change due to market availability.

JPY 9,500

蟹 帆立 冬至和え 舞茸 赤蕪 三度豆  
Crab meat, scallop, maitake mashroom, red turnip

ふぐ真丈 大根 人参 鶯菜 柚子  
Japanese consommé  
globefish dumpling, yuzu

造り三種  
Sashimi three kinds

京芋揚げ出し 雲子 菜花  
Deep fried taro, cod milt

焼八寸  
Grilled Dish "Hassun"  
焼き物をメインに料理長がご用意する季節の味覚をお楽しみください。  
Chef's hand selected dishes

蟹蕪蒸し 百合根 焼椎茸 旨出汁餡  
Crab meat, steamed turnip, lily bulbs, grilled mushroom

御飯 留椀 香の物  
Steamed rice with vegetables  
Red miso soup, pickles

甘味  
Dessert

Our menu are complimented by Ippodo Tea Co,



KawaUme

上記料金には、税金とサービス料が加算されます。  
当ホテルでは国産米を使用しております。メニュー内容は、仕入れ状況により変更の場合がございますのでご了承ください。  
食物アレルギーなど、お食事に特別なご要望があるお客様はスタッフまでお申し付けください。  
Prices are in Japanese yen and subject to service charge and tax.  
Rice served is a product of Japan. If you have any special dietary needs or food allergies, please let us know.  
Please note that menus may be subject to change due to market availability.