



昼食限定

旬の素材を盛り込んだ  
華やかな小会席

## 瓢箪御膳

三、七〇〇円

- 先付け 季節の豆腐
- 蒸物 土瓶蒸し 舞茸と鶏丸 鯛
- 焼物 銀鱈照り焼き
- 揚物 かに東寺巻き
- 食事 ちりめん山椒ご飯
- 汁物 袱紗味噌仕立て  
(大阪「大源味噌」使用)

### ランチ限定 オプション

- ◆ ミニコーヒー 五〇〇円
  - ◆ 本日の甘味 五〇〇円
  - ◆ ミニコーヒーと本日の甘味セット 八〇〇円
- ※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。 ※写真は全てイメージです。  
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。



華やぐ季節の訪れを

桐箱の二段重に入れて

## 二段重 — 野点 —

のだて

く北陸便りく

五〇〇〇円

— 小鉢 季節の豆腐

— 焼八寸 季節の盛合せ 銀鱈照り焼き

海老芝煮 練昆布巻き

— 造り 二種盛合せ あしらい一式

— 炊合せ 蕪絞り茶巾 南瓜含ませ 冬菇椎茸

— 揚物 かに東寺巻き

— 鍋物 寒鰯、加賀みそ鬼おろし鍋

— 食事 ちりめん山椒ご飯

— 香の物 二種盛り

— 御菓子 季節のわらび餅

### ランチ限定 オプション

◆ ミニコーヒー

◆ 本日の甘味

◆ ミニコーヒーと本日の甘味セット

五〇〇円

五〇〇円

八〇〇円

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。 ※写真は全てイメージです。  
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。



旬の味わいと

料理長の技を存分に

## 若菜

六五〇〇円

- ― 先付け 季節の豆腐
- ― 造り 三種盛合せ あしらい一式
- ― 炊合せ 蓮根饅頭
- ― 焼物 鮭紅葉焼き
- ― 揚物 かに東寺巻き
- ― 食事 ちりめん山椒ご飯
- ― 汁物 袱紗味噌仕立て  
(大阪「大源味噌」使用)
- ― 香の物 二種盛り
- ― 御菓子 季節のわらび餅

### ランチ限定 オプション

- ◆ ミニコーヒー 五〇〇円
  - ◆ 本日の甘味 五〇〇円
  - ◆ ミニコーヒーと本日の甘味セット 八〇〇円
- ※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。



国産鰻を使用した贅沢な味わい

## 鰻ひつまぶし

七、〇〇〇円

— お重 鰻ひつまぶし

出汁茶 薬味

季節の豆腐

肝吸い

香の物

### ランチ限定 オプション

- ◆ ミニコーヒー 五〇〇円
  - ◆ 本日の甘味 五〇〇円
  - ◆ ミニコーヒーと本日の甘味セット 八〇〇円
- ※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。 ※表示価格はお一人様料金です。 ※写真は全てイメージです。  
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。