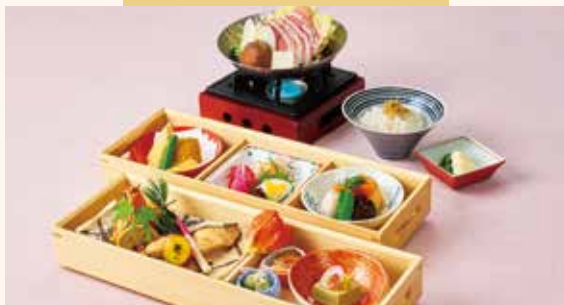


華やぐ季節の訪れを桐箱の二段重に入れて
~Brilliant Heralds of the Season in a Two-tiered Paulownia Box~

の だ て
二段重「野点」
~Two-tier Bento Meal "Nodate"~

お一人様 per person ￥5,500



— 食 事 ちりめん山椒ご飯(大阪産キヌヒカリ米使用)

— Rice Dish

Rice with Whitebait and Japanese Pepper
(Osaka "Kinuhikari Rice")

— 香の物 二種盛り

— Japanese Pickles Two kinds

— 造 り 三種盛合せ あしらい一式

— Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment

— 温 物 飛龍頭含ませ煮

— Hot Dish Ganmodoki Fried Tofu

— 揚 物 無花果東寺揚げ

— Deep-Fried Dish

Figs Deep-Fried in Yuba Tofu

— 焼八寸 鰯味噌幽庵焼き 厚焼き玉子
牛時雨笹包み 海老芝煮 など

— Grilled Side Dish

Miso-glazed grilled Spanish Mackerel
Japanese omelet
Beef Shigure wrapped in bamboo leaves
Shrimp Simmered in Lightly Seasoned Broth etc.

— 鍋 物 茶美豚はりはり鍋

— Hot Pot

Chami Pork and Mizuna Green Hot Pot

オプション

- ◆ ミニコーヒー ￥500
- ◆ 本日の甘味 ￥500
- ◆ ミニコーヒーと本日の甘味セット ￥800

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

Option

- ◆ Small coffee ￥500
- ◆ Dessert of the Day ￥500
- ◆ Small coffee and Dessert of the Day Set ￥800

※Hotel member and other discounts do not apply.

※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。
※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。

※Listed price includes tax and service charge. ※All prices are per-person. ※The picture shown is a representative image.
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. ※We use domestically produced rice only.

旬の味わいと料理長の技を存分に

~Enjoy seasonal flavors and the head chef's tremendous skill~

小会席「若菜」

~Small Kaiseki Course "Wakana"~

お一人様 per person ￥6,800



— 汁 物 清まし仕立て

— Soup Clear soup

— 香の物 二種盛り

— Japanese Pickles Two kinds

— 御菓子 笹巻抹茶わらび餅

— Dessert Matcha Green Tea Bracken-Starch
Dumpling with Soybean Flour
Wrapped in a Bamboo Leaf

— 先付け ^{とうきび} 唐黍豆腐

— Starter Corn Tofu

— 造 り 三種盛合せ あしらい一式

— Sashimi 3-Variety Sashimi Assortment

— 蓋 物 南瓜饅頭利休餡 焼き穴子

— Chilled Dish Steamed Japanese Pumpkin
Dumpling with Rich Sesame
Rikyu Sauce with broiled conger eel

— 焼 物 鯖味噌幽庵焼き

— Grilled Dish Miso-glazed grilled
Spanish Mackerel

— 鍋 物 黒毛和牛味噌牛鍋 (大阪「大源味噌」使用)

— Hot Pot
Miso-Based Beef Hot Pot with Kuroge Wagyu Beef
(Osaka "Daigen Miso")

— 食 事 ちりめん山椒ご飯 (大阪産キヌヒカリ米使用)

— Rice Dish
Rice with Whitebait and Japanese Pepper
(Osaka "Kinuhikari Rice")

※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。

※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。

※Listed price includes tax and service charge. ※All prices are per-person. ※The picture shown is a representative image.

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. ※We use domestically produced rice only.

国産鰻を使用した贅沢な味わい ~Luxurious Flavors Using Domestic Eel~

鰻ひつまぶし

お一人様 per person ￥7,000

~Hitsumabushi (Chopped Grilled Eel Over Rice)~



— お 重 鰻ひつまぶし
出汁茶 薬味

季節の豆腐
肝吸い
香の物

— Multi-tiered Food Box Hitsumabushi
(Chopped Grilled Eel Over Rice)
Dashi-cha Broth Condiments

Seasonal Tofu
Eel Liver Dressed
Japanese Pickles

オプション

- ◆ ミニコーヒー ￥500
- ◆ 本日の甘味 ￥500
- ◆ ミニコーヒーと本日の甘味セット ￥800

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

Option

- ◆ Small coffee ￥500
- ◆ Dessert of the Day ￥500
- ◆ Small coffee and Dessert of the Day Set ￥800

※Hotel member and other discounts do not apply.

※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。
※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。

※Listed price includes tax and service charge. ※All prices are per-person. ※The picture shown is a representative image.
※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. ※We use domestically produced rice only.