

露草会席 - 皐月 -

8,400円

Kaiseki Tsuyukusa

お献立 Menu

前菜
Appetizer
ホワイトアスパラ豆腐 岩茸 旨出汁
赤水菜浸し しらす
めかぶ 落とし芋 ポン酢
海老芝煮
生ハム博多押し
粽麩
蚕豆黄味揚げ

吸物
Soup
合鴨真丈 葱
錦野菜

造り
Sashimi
盛り合わせ

焼物
Grilled dish
伊佐木山椒焼き
セロリとパプリカの酢漬け
稚鮎フライ 酢橘
もろ胡瓜 味噌

留肴
Side dish
牛ロース 丸茄子 枸杞の実 万願寺とうがらし
チーズソースかけ

食事
Seasonal rice
豆御飯 ゆかり
赤出汁 香の物

水菓子
Dessert
抹茶のロールケーキ
和三盆アイス
桜ん坊

Kaiseki Course Tsuyukusa - May -

JPY 8,400

-
- Appetizer
- White Asparagus Milk "Tofu", "IWATAKE" and Bonito Soup Sauce
"IWATAKE" : a moss like plant which is located in high mountains.
 - Boiled MIZUNA "Water Crescent" and Whitebait
 - Pickled Seaweed, Grated Yam, with Ponuzu sauce (Soy Sauce mixed with Lemon)
 - Shrimp "SHIBANI" Ginger Flavor
"SHIBANI" : Sea food boiled in Dashi Soup and Sake.
To bring out its original flavor, lightly add Soy Sauce and Sugar.
 - Bread and Prosciutto Sandwiched together
 - "CHIMAKI FU" Wrap "FU" and Miso in a bamboo leaf
"FU": the main ingredient is Gluten which is a protein contained in flour;
mixing this flour with water; brings out the starchiness in Gluten.
Gluten is high in protein, sodium, calcium, iron and zinc; and it is considered to be very good for your body.
 - Broad Beans wrapped in Tempura Batter and Yoke
- Soup
- Grated Duck Lion with "SHINJO" Dumpling, Green Leeks on top, and Colorful Vegetables in Dashi
- Sashimi
- Assorted sashimi
- Grilled Dish
- Grilled Terriyaki "ISAKI (Thread-sail Filefish)" seasoned with Japanese Pepper
 - Sweet Pickled Celery and Paprika
 - Deep Fried Young Sweetish with Japanese Lime
 - Cucumbers with Miso
- Side dish
- Fried Small Round Egg Plant, Roasted Beef, with Cream Cheese and Miso Sauce and Wolfberry, "MANGANGI" Green Peppers on top
- Seasonal rice
- Green Peas Rice with "Yukari" Dried Shiso (Perilla) Leaves
 - Japanese Miso Soup and Japanese Pickles
- Dessert
- Matcha (Green Tea) Roll Cake
 - "WASANBON Ice Dessert"
"WASANBON" : Japanese Sugar
 - Japanese Cherries

なごみコース

6,200円

土日祝
限定

Tiered Bento

先付三種・茶碗蒸し・造り・合肴・主菜・食事・水菓子

Appetizer・Savory egg custard・Sashimi・Side Dish・Main dish・Dessert

主菜（一品お選びください）

Main dish（Please choose from below）

一、天婦羅（海老、白身、野菜五種）

1. Tempura

二、牛香味焼

2. Aromatic Grilled Beef

三、本日の魚料理

3. Fish dish of the day

かさね弁当

4,580円

Tiered Bento

先付・茶碗蒸し・お造り・箱盛り二段・御飯・香の物・赤出汁・甘味

Appetizer・Savory egg custard・Sashimi・Tiered bento of Side dishes・Rice・Japanese pickles・Miso soup・Dessert

- 箱盛り一段目 - The first tier of two box

焼魚 / 肉料理 / 口取り

Grilled fish / Meat dishes / Appetizer

- 箱盛り二段目 - The second tier of two box

猪口 / 煮物 / 揚物

Inoguchi / Simmered dish / Deep-fried dish

お好み三種 わっぱめし御膳

3,900円

土日祝
限定

Wappa Meshi Set

先付・酢の物・茶碗蒸し・わっぱめし三種・香の物・椀・水菓子

Appetizer · Vinegar Dish · Savory egg custard · Three kinds of Wappa Meshi · Japanese pickles · Miso soup · Dessert

わっぱめし (下記より三種お選びください)

Wappa Meshi (Please choose from three types)

一、胡麻鉄火

1. Sesame Tuna Bowl

二、牛そぼろ丼

2. Beef Soboro Bowl

三、蕎麦

3. Cold Soba

四、鰻丼 (+1,300円)

4. Grilled Eel Bowl (+JPY1,300)

五、牛香味焼丼 (+1,100円)

5. Aromatic Grilled Beef (+JPY1,100)

六、海老かき揚げ丼 (+900円)

6. Shrimp Kakiage Bowl (+JPY900)

※わっぱめし御膳をご注文のお客様は

「天婦羅盛り合わせ」をプラス1,600円でお召し上がり頂けます。

※ Guests who order “Wappa Meshi Set” can order “Tempura Set” with an extra JPY 1,600

「わっぱ」とは、

薄い木の板を丸く形作られた箱で、もともとは弁当箱として使われていました。

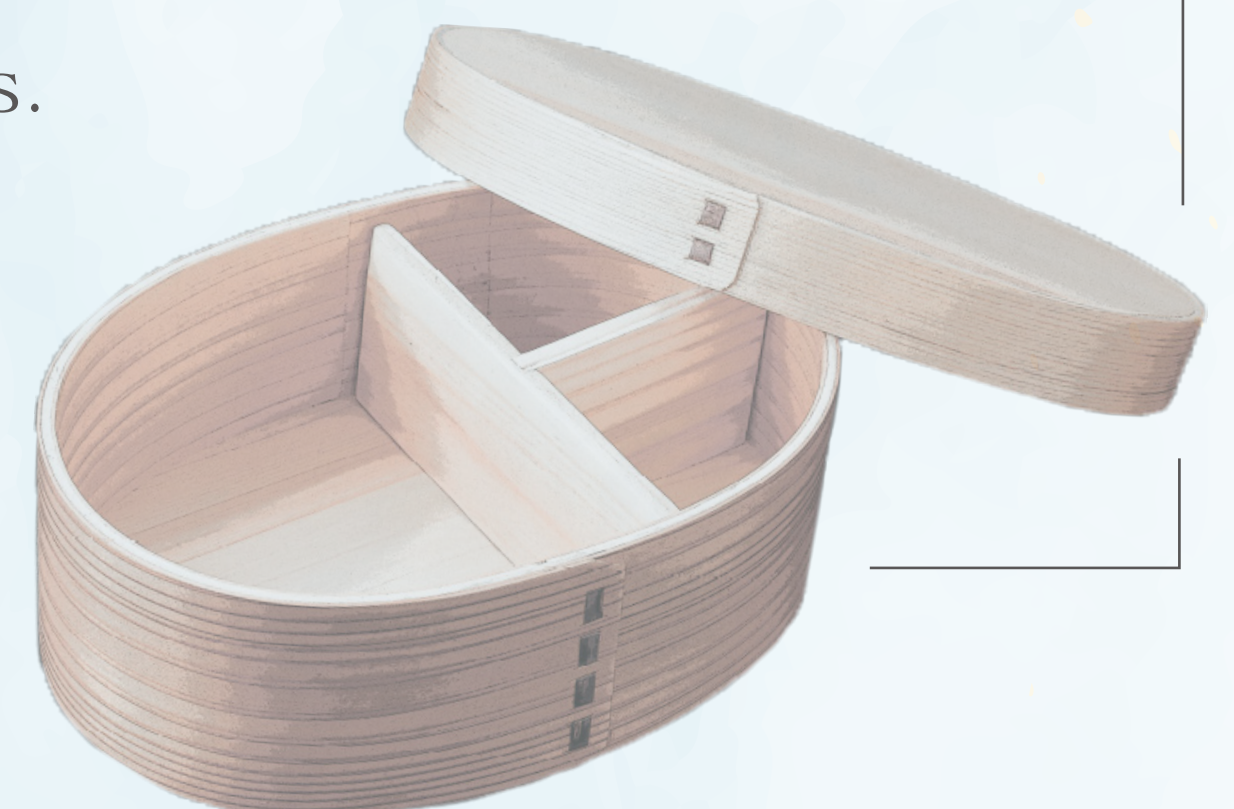
わっぱにご飯を入れ、食材を乗せた新潟・福島(会津若松)の郷土料理が「わっぱめし」です。

What is Wappa ...

Wappa is a thin wood oblong shaped box shown below ; which was used for a lunch box.

Placing rice and top it with various meats and vegetables.

It was originally a traditional dish of Niigata and Fukushima (Aizu-Wakamatsu) called “Wappa Meshi”.



鰻重 (国産) 7,500円

Grilled Eel Box (Use Domestic Eel)

鰻重・肝吸・香の物

Grilled Eel Box・Soup・Japanese pickles



天婦羅御膳 4,800円

Tempura Lunch

先付・茶碗蒸し・天婦羅八品・御飯・香の物・赤出汁・甘味

Appetizer・Savory egg custard・Chef`s choice Tempura・Rice・Japanese pickles・Miso soup・Dessert

天重御膳 4,800円

Tenju (rice topped with tempura)

先付・茶碗蒸し・天重・香の物・赤出汁・甘味

Appetizer・Savory egg custard・Tenju・Japanese pickles・Miso soup・Dessert

-
- ※ 表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。
 - ※ 当レストランでは新潟県岩船産棚田のコシヒカリを使用しております。
 - ※ 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
 - ※ 法令によりお車を運転される方、二十歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
 - ※ 食物アレルギーのあるお客さまは、ホテルスタッフにご相談ください。
レストランでご提供している食材はすべて同じ厨房内で調理しておりますため、アレルギー原因物質が混入する場合がございます。また、使用原材料を変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。
 - ※ The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.
 - ※ Underage drinking and drunk driving are prohibited by law.
 - ※ Menu items may change according to ingredient availability.
 - ※ We ask any guest with food allergies to inform the hotel staff when making reservations and/or upon arrival.