

会席【露草】 - 神無月 -

8,900円

Kaiseki Tsuyukusa

お献立 Menu

先付
Appetizer

鮫肝柚香蒸し 奈良漬け
銀杏酒煎り 法蓮草

吸物
Soup

土瓶蒸し
大黒占地 ブナ占地 花びら茸 海老真丈
三つ葉 酢橘

造り
Sashimi

鰯焼霜造り
香味野菜 温玉 節醤油 あしらい 合わせだれ

蒸物
Steamed Dish

甘鯛信州かぶら蒸し 紅葉人参
美味出汁 山葵
刻み松茸 信州蕎麦

吹き寄せ
Seasonal Dish

秋刀魚照焼き
蟹蓑揚げ 蓮根煎餅
木の葉南瓜 紅葉麩 あけびサーモン
焼目栗
小芋納豆焼き 松葉素麺

留香
Grilled Dish

茄子饅頭 牛ロース 野菜餡かけ 菊花
木耳 人参 針生姜 九条葱

食事
Seasonal Rice

薩摩芋炊き込み御飯
赤出汁 香の物

水菓子
Dessert

栗のあんこ玉
酒粕のシャーベット
柿

Kaiseki Course Tsuyukusa - October - JPY 8,900

Appetizer

- Steamed Monk Fish Liver with Yuzu and "NARAZUKE"
"NARAZUKE" : Japanese pickles that have been set in for a long time in Sake
- Grilled Ginkgo Nut with Sake and Simmered Spinach

Soup

- DOBIN MUSHI - Steamed Soup - :
Big Beech Mushroom, Beech Mushroom, Cauliflower Mushroom, Shrimp Dumplings, Mitsuba (Japanese Wild Parsley) with Japanese Lime

Sashimi

- Grilled and Seared Spanish Mackerel Sashimi with Aromatic Vegetables, Soft-Boiled Egg, Bonito Soy Sauce, and Garnishes

Steamed Dish

- Soba wrapped in Sea Bream "KABURA MUSHI" with Matsutake Mushroom and Sliced Carrots all in Rich Kelp and Bonito Dashi Soup with Wasabi
"KABURA MUSHI" : Steamed Grated Turnip and Sea Bream

Assorted
Autumn Collection

- Grilled Pacific Saury
- Deep fried cut Crab meat mixed with Vegetables
- Deep fried Lotus Root "SENBEI"
- Simmered Pumpkin
- Autumn Leaves shaped "FU"
"FU" : Traditional Japanese food made from wheat gluten, which is the protein part of wheat
- Lightly Baked Chestnut
- Japanese Green stuffed with Salmon
- Grilled Baby Taro with Natto
- Fried "MATSUBA SOMEN"
"MATSUBA SOMEN" : Fried the Somen Noodles like "pine needles" to resemble Autumn

Stewed Dish

- "NASU MANJYU" and Beef Loin with Vegetable Starchy Sauce
"NASU MANJYU" : Steamed Eggplant stuffed with Eggplant Pulp and Chicken

Seasonal rice

- Cooked Sweet Potato Rice with Black Sesame and Salt
- Miso Soup and Japanese Pickles

Dessert

- Chestnut Anko Ball
- Sake Lees Sherbet
- Persimmon

なごみコース

6,200円

土日祝
限定

Nagomi Course

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 and 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

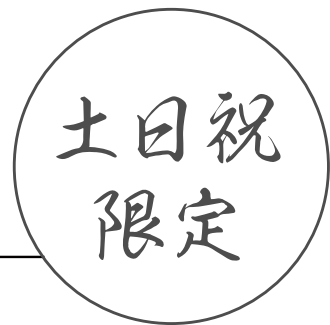
4,800円

KASANE BENTO（2Tier Bento Boxes）

先付	Appetizer
茶碗蒸し	Savory egg custard
お造り	Sashimi
小箱盛り二段	2Tier Bento Boxes
・口取り、焼魚、肉料理、煮物、揚げ物	・Appetizer, Grilled Fish, Meat Dishes, Simmered dish, Deep-fried dish
御飯，赤出汁，香の物	Rice, Miso soup and Japanese pickles
甘味	Dessert

お好み三種 わっぱめし御膳

3,900円



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 and Dessert

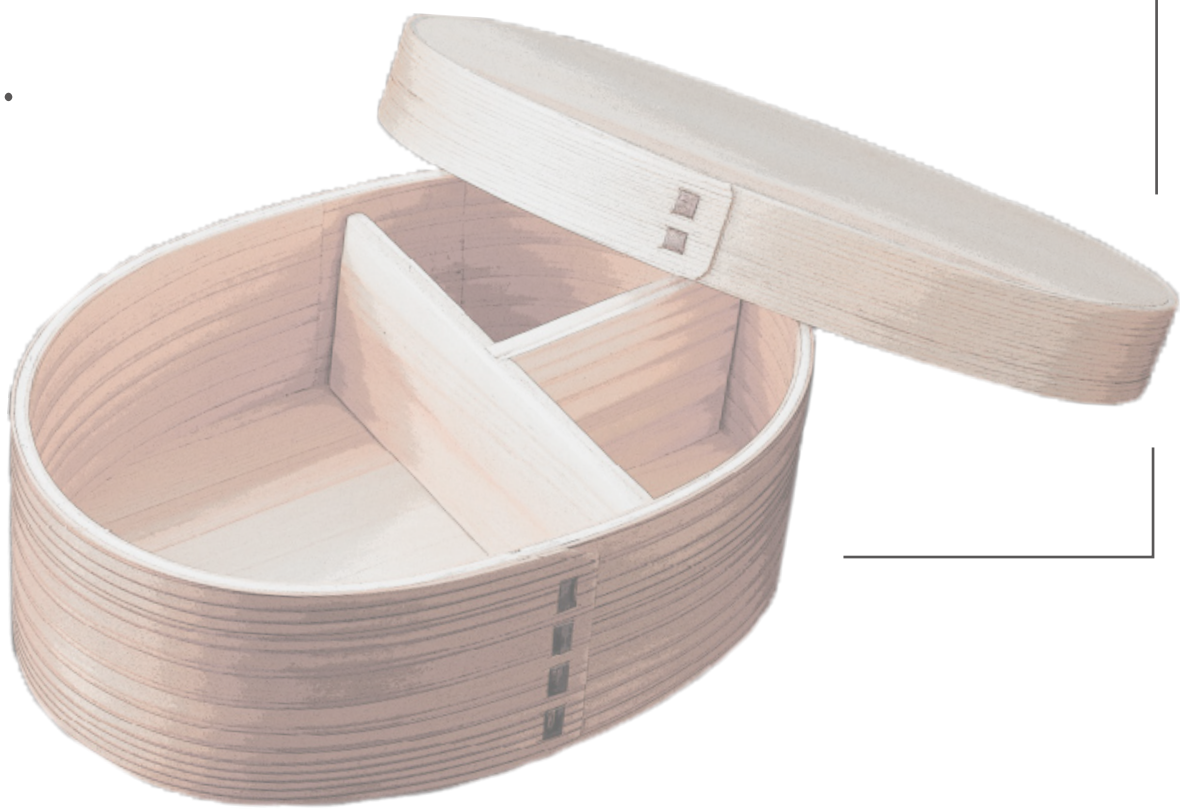
わっぱめし（下記より三種お選びください）
Wappa Meshi（Please choose from three types）

- | | |
|--------------------|--------------------------------------|
| 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さまは「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”.



天婦羅御膳

5,300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, Miso soup, Japanese pickles and Dessert

天重御膳

5,300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 and Dessert

松茸と鰐の土瓶蒸し

2,500円

期間
限定

Matsutake and Conger Eel Hot Pot

- ※ 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。
- ※ 当店では、特に表示のない限り国産米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.
- If there is no specification, the rice used in the menus would be domestic rice.
- 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.