

Dinner



京 2 3 嵐

4 錦鳥

先寸 AMUSE サーモン、地鶏 田楽味噌 コーヒー豆、唐墨 紅芯大根 チーズ Salmon, Local Chicken, *Dengaku Miso* and Coffee Beans

Bottarga, Watermelon Radish, Cheese

旬菜

烏賊、キャビア、カリフラワー、湯葉、アンディーブ

SEASONAL VEGETABLE

Squid, Caviar, Cauliflower, Yuba, Endive

御椀

松茸、鱧、銀杏

OWAN

Matsutake Mushroom, Pike Conger, Ginkgo Nuts

温菜

オマール、パプリカ

WARM VEGETABLE

Lobster, Bell Pepper

温物

甘鯛、九条ねぎ、里芋、あおさ、貝

WARM DISH

Amadai, Kujo Green Onion, Taro, Aosa Seaweed, Shellfish

焼物

和牛、黒にんにく、人参牛蒡、実山椒、ぶどう

GRILLED

Wagyu Beef, Black Garlic, Carrot, Burdock, Sansho Pepper, Grapes

X

龍の瞳、留椀

Ryu No Hitomi Premium Rice, Miso Soup

甘味

芋、バニラアイス、トンカ豆、ラム、醤油

DESSERT

Sweet Potato, Vanilla Ice Cream, Tonka Bean, Rum, Soy Sauce

前菜 Appetizer	翠嵐オリジナルキャビア パセリ オニオンミモザ卵 トースト Egg Mimosa with Suiran Original Caviar, Onion and Toast	22,000
	本日のスープ ブリオッシュ添え Soup of the day with Brioche	2,530
	<b>光</b> :グリーンサラダ 胡瓜 ブロッコリー トマト オリーブオイル レモン Green Salad Cucumber, Broccoli, Tomato, Olive Oil, Lemon	3,160
	ペンネ アルフレドソース オニオン パルメザン 卵 Penne Alfredo Onion, Parmesan Cheese, Egg	3,795
	<b>光</b> :温野菜 オリーブオイル レモン アンチョビ Steamed Vegetables Olive Oil, Lemon, Anchovy	2,530
	ポテトフライ ニンニク パセリ ケチャップ マヨネーズ French Fried Garlic, Parsley, Ketchup, Mayonnaise	2,277

 $\mathcal{H}$ :ついたメニューは健康に配慮されたヘルシーメニューです。

特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

当店のお米はすべて国産米を使用しております。産地情報についてはスッタフまでお尋ねください。

ご宿泊の3歳以下のお子様は無料でお食事いただけます。3歳~12歳のお子様は、50%オフでお召し上がりいただけます(キッズメニューを除く)。 上記料金には、消費税並びにサービス料(15%)が含まれております。

 $\boldsymbol{\mathcal{H}}\!\!:\!$  This symbol indicates healty or lighter menu option.

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.

All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. For information on the origin, please ask our sta⊠.

メインディッシュ

フィッシュ&チップス

5,693

Main Dish

レモン タルタルソース ポテト

Fish and Chips

Lemon, Tartar Sauce, French Fries

真鯛のポアレ ジャガイモ 法蓮草 シャンパンソース

6,958

Poêler of Red Snapper

Potato, Spinach, Champagne Sauce

地鶏 オリエンタル風

チリソース レモン ソフトシェルクラブ

7,590

Fried Chicken Oriental style

Chili Sauce, Lime, Soft-shell Crab

オマール海老のソテー エピス風味

8,855

トマトコンカッセとジュ・ド・オマール

Sautéed Lobster Epis flavor

Tomato Concassé and Lobster Sauce

シグネチャーディッシュ

Signature Dish

鴨肝の酒粕漬け

4,428

Marinated Foie Gras in Sake Lees

サーモンたたき ポン酢 葱 大根 紫蘇

5,698

Seared Salmon Carpaccio

Ponzu Sauce, Green Onion, Daikon Radish and Japanese Perilla

シェフのおすすめ料理

Chef'Recommendation

和牛のロースト 焼き野菜 もろ味 ポン酢ジュレ

18,975

Roasted Wagyu Beef

Grilled Vegetable, Moromi Paste, Ponzu Sauce Gelée

和食 Japanese	黒豚の角煮 Japanese Braised Pork Belly	4,428
	海老の天ぷら Prawn Tempura	5,693
	九条葱と揚げの稲庭うどん Kujo Green Onion and deep-fried flat Tofu Udon	1,898
	御造里 盛り合わせ Assorted seasonal <i>Sashimi</i>	6,325
米 Rice	御飯 味噌汁 京漬物 Rice, <i>Miso</i> Soup, Kyoto style Japanese Pickles	1,898
フロマージュ Fromage	チーズ盛り合わせ Assorted Cheese	5,693
パン Bread	パン 盛り合わせ Assorted Breads	1,898
デザート Dessert	アイスクリーム (バニラ・抹茶 ) Ice Cream (Vanilla・Matcha)	1,265
	本日のシャーベット Sherbet of the day	1,265
	和菓子 Japanese Confectionery	1,898
	<b>升</b> : カットメロン Cut Melon	3,163
	生カカオ Chocolate Truffle	3,163

トマトサラダ Tomato Salad	1,265
グリーンサラダ Seasonal Vegetable Salad	1,265
スープ ミネストローネ Minestrone Soup	1,265
ミニハンバーグ Mini Hamburg Steak	1,265
ミニトマトペンネ Mini Tomato Penne	1,265
ミニ焼魚 Mini grilled Fish	1,265
フィッシュフライ Fried Fish	1,265
フレンチフライ French Fries	1,265
チキンナゲット Chicken Nuggets	1,265
オムレツ Omelet	1,265
にゅうめん Hot <i>Somen</i> Noodle	1,265
おにぎり Two Kinds of Rice Balls	1,265
アイスクリーム (バニラ・抹茶 ) Ice Cream(Vanilla・Matcha)	1,265
スマイルカットオレンジ Smile cut Orange	1,265
ヨーグルト Yogurt	1,265