

# 秋の瀬庵

## yamabuki

1300

本日の小鉢3種

下記からお選びください

豚バラのコンフィと豆もやしの鉄板焼き レモン塩だれ  
大山鶏パン粉揚げ 甘酢とタルタルソース  
赤松鯛と夏野菜の生姜焼き

ご飯・味噌汁・香の物

追加デザート

白桃のコンポートとジュレ  
白玉クリームあんみつ  
各400

かき氷 各600  
宇治金時 又は マンゴーココナッツ

## akane

2500

前菜7種盛り合わせ -華籠-

特製 冷製茶碗蒸し 玉蜀黍餡

下記からお選びください

鮪漬けとろ重  
大海老野菜天重  
牛ロースカツ重 (+500)

味噌汁・香の物

下記からお選びください

白桃のコンポートとジュレ  
白玉クリームあんみつ  
かき氷 (+300)  
宇治金時 又は マンゴーココナッツ

## ruri

4500

※ご予約限定※

前菜5種盛り合わせ

鱧湯葉真丈  
青柚子

鱈 鮪赤身 紋甲烏賊  
大葉 長芋 山葵 醤油 生姜ポン酢

伊佐木塩麴焼  
茗荷 青梅

土鍋御飯

下記からお選びください  
イベリコ豚玉蜀黍御飯 又は 太刀魚茗荷御飯  
(卵黄+300 いくら+800)

赤出汁 香の物

本日の甘味

THE MARK

GRAND HOTEL

表記価格は10%の税金を含んでおります。  
食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。