



Hairy Crab Flan
毛蟹のフラン

Oyster and Sour cream Granite with Lemon
牡蠣とサワークリームレモンのグラニテ

Mackerel and Apple Crepe
鯖と林檎のクレープ

Ravioli with Squid and Aged potatoes
イカと熟成じゃがいものラビオリ

Roasted mackerel with White miso Vin blanc sauce
鯖のロースト 白味噌のヴァンプランソース

Risotto of turnip
蕪のリゾット

Fire-wood Steak
薪火焼きステーキ

Palate cleansing
お口直し

Hamburger Sliders of Kobe Beef
神戸牛のスライダー

Dessert
デザート

Pairing Drink ペアリングドリンク

Alcohol Pairing (9cups) アルコールペアリング 9杯 ¥9,000 (¥9,900)

Non-Alcohol Pairing (8cups) ノンアルコールペアリング 8杯 ¥7,000 (¥7,700)

Alcohol drink

Glass of Red Wine ¥700~ (¥770~)
グラスワイン 赤

Glass of White Wine ¥700~ (¥770~)
グラスワイン 白

Glass of Sparkling Wine ¥700~ (¥770~)
グラスワイン スパークリング

Japanese Sake ¥700~ (¥770~)
日本酒

Non-Alcohol drink

La france juice ¥700 (¥770)
ラフランスジュース

White grape juice ¥700 (¥770)
白葡萄ジュース

Hand-drip coffee ¥350 (¥585)
PHILOCOFFEA ハンドドリップコーヒー

Dessert

Soba gelato ¥500 (¥550)
蕎麦のジェラート

Hotel's が提供する理想の朝ごはん

素朴な和定食を一品一品こだわり抜いて仕上げました。
私たちが考える「理想の朝ごはん」を、ぜひお楽しみください。

和牛の肉じゃが

数時間じっくり煮た和牛のすじと、
牛肉の旨みがしみたホクホクのじゃがいも。
ごはんが進む甘じょっぱい味わいです。

炊き立てのご飯

お米は長野県小谷村の
「ゆめしなの」を使用。
粒立ちが良く、朝食に最適な
あっさりとした味わいです。
鮭や肉じゃがなどのこってりとした
おかずとの相性も抜群。

季節の小鉢

四季折々、旬の食材を使った小鉢。
素朴ながらも季節を感じる味わい
をお楽しみください。

りゅうきゅう

新鮮な旬のお魚を醤油ベースの
特性ダレと和えた、大分の郷土料理。
風味豊かな金胡麻、香り高い薬味と共に召し上がってください。

厚切り銀鮭の塩焼き

身は繊細に火を入れ、ふっくらジューシーに。
皮は時間をかけて乾燥させ、フライパンでじっくり焼き上げました。
鮭の魚醤とホワイトバルサミコ酢で味をつけた鬼おろしを添えて。

いくら醤油漬

こだわりの味付けを施した
優しい味わいのいくら醤油漬。
鮭と合わせて、親子の贅沢な組み合わせを
お楽しみください。

極上とん汁

羅臼昆布と鰹節を丁寧に取り出したお出汁。
白味噌は京都で二百年以上続く伝統の一品。
出汁の旨味と白味噌の甘味が
深いコクを生み出します。

