

# 芝桜

## うな重

Grilled eel rice box set

¥6,700

※ご注文いただいてから蒸していますのでご提供までに 30 分程お時間がかかります。ご了承ください。

小鉢・サラダ

Small appetizer, Salad

うな重・肝吸

Grilled eel on rice in a box, Eel liver soup

香の物

Japanese pickles

デザート

Dessert

## 夢御膳

¥8,000

【ご宿泊者さま優待特典\*ワンドリンク】

【Hotel guest's benefit \* One drink】

※SEIBU PRINCE CLUB 会員さま価格とご宿泊者さま優待特典は併用いただけません。

Dinner set YUMEGOZEN

SEIBU PRINCE CLUB 会員 ¥6,000

### 【一の膳】

小鉢三種・お造り盛り合わせ

### 【1st course】

3 kinds of small dishes, Assorted Sashimi

### 【二の膳】

旬肴幽庵焼き

### 【2nd course】

Grilled today's fish with yuan sauce

和牛鍋

Japanese beef pot

白菜・豆腐

Chinese cabbage, Tofu

結び白滝・青菜

Konjac noodles, Green vegetables

占地・白葱・御養卵

Shimeji, White onion, Egg

御飯・味噌汁・香の物

Steamed rice, Miso soup, Japanese pickles

### 【三の膳】

### 【3rd course】

デザート

Dessert

メニューは右の二次元コードからもご覧いただけます。



日本料理

# 芝桜

## 懐石料理 桐

¥13,000

【ご宿泊者さま優待特典\*日本酒きき酒3種セット】

【Hotel guest's benefit\*3 kinds of Japanese Sake tasting】

※SEIBU PRINCE CLUB 会員さま価格とご宿泊者さま優待特典は併用いただけません。

Japanese Kaiseki KIRI

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥10,000

旬彩	季節の胡麻豆腐 北海たこスモーク	Appetizer	Seasonal sesame tofu Smoked octopus
御椀	すまし仕立て	Soup	Clear soup
お造り	三種盛り合わせ	Sashimi	Assortment 3 kinds of sashimi
焼物	鱈桜花焼き	Grilled	Spanish mackerel with cherry blossoms
合肴	鰻薄衣揚げ	Deep-fried	Lightly fried eel
煮物	炊き合わせ	Simmered	Assorted simmered dish
御食事	桜えびの炊き込み御飯 香の物・留椀	Shokuji	Steamed rice with sakura shrimp Japanese pickles, Miso soup
デザート	フルーツ盛り合わせ 甘味	Dessert	Assorted fruits and Japanese sweets

## 懐石料理 葵

¥17,000

Japanese Kaiseki AOI

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥14,000

旬彩	海の幸と松前漬け 蛍烏賊生姜煮	Appetizer	Pickled kombu and dried squid with soy sauce Firefly squid with ginger
御椀	すまし仕立て	Soup	Clear soup
お造り	三種盛り合わせ	Sashimi	Assortment 3 kinds of sashimi
焼物	甘鯛木の芽焼き	Grilled	Tilefish with grilled leaf
合肴	金目鯛道明寺蒸し	Steamed	Sea bream coating with glutinous
煮物	炊き合わせ	Simmered	Assorted simmered dish
御食事	桜えびの炊き込み御飯 香の物・留椀	Shokuji	Steamed rice with sakura shrimp Japanese pickles, Miso soup
デザート	フルーツ盛り合わせ 甘味	Dessert	Assorted fruits and Japanese sweets

※懐石料理のラストオーダーは閉店時間 1 時間前までとさせていただきます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当店では、国産米を使用しております。

※全ての表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（15%）を加算させていただきます。

※Please note that Japanese Kaiseki must be ordered one hour before closing.

※Please be advised that occasionally menu items may change based on availability on the market.

※We use domestically produced rice.

※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added for every dishes.

## 芝桜

## 懐石料理 香月

Japanese Kaiseki KOUZUKI

¥21,000

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥17,000

旬彩	うるい浸し たらの芽薄衣揚げ 蝦夷鮑木の芽味噌 鯛昆布メ小袖寿司 鯛酒盗	Appetizer	Boiled Urui Lightly fried fatsia sprouts Ezo abalone with Japanese pepper and miso Sushi of sea bream Sea bream of salted and fermented bonito guts
お造り	三種盛り合わせ	Sashimi	Assortment 3 kinds of sashimi
焼物	甘鯛木の芽焼き	Grilled	Tilefish with grilled leaf
合肴	金目鯛道明寺蒸し	Steamed	Sea bream coating with glutinous rice flour
小鍋	めばると春野菜の小鍋仕立て	Pot	Black rockfish and spring vegetables
御食事	ちりめん山椒御飯 香の物・留椀	Shokuji	Steamed rice with dried sardine and Japanese pepper Miso soup, Japanese pickles
デザート	フルーツ盛り合わせ 甘味	Dessert	Assorted fruits and Japanese sweets

## 懐石料理 佳蔵

Japanese Kaiseki KAGURA

¥26,000

SEIBU PRINCE CLUB 会員さま ¥22,000

旬彩	うるい浸し たらの芽薄衣揚げ 蝦夷鮑木の芽味噌 鯛昆布メ小袖寿司 鯛酒盗	Appetizer	Boiled Urui Lightly fried fatsia sprouts Ezo abalone with Japanese pepper and miso Sushi of sea bream Sea bream of salted and fermented bonito guts
御椀	すまし仕立て	Soup	Clear soup
お造り	三種盛り合わせ	Sashimi	Assortment 3 kinds of sashimi
煮物	炊き合わせ	Simmered	Assorted simmered dish
合肴	鰻薄衣揚げ	Deep-fried	Lightly fried eel
炭火焼	和牛サーロイン	Grilled	Japanese beef wagyu steak
御食事	刻み穴子御飯 香の物・留椀	Shokuji	Steamed rice with conger eel Japanese pickles, Miso soup
デザート	フルーツ盛り合わせ 甘味	Dessert	Assorted Fruits and Japanese sweets

メニューは右の二次元コードからもご覧いただけます。

