



メニュー

2024年4月8日～6月2日



味街道会席 ¥9,500

Ajikaido course

～五十三次 七つの専門店のよいとこどりコース～



品川

Appetizer

法蓮草帆立山葵浸し

合鴨燻製和風マリネ

生湯葉 鼈甲餡

Side dish of boiled seasoned spinach and scallop with Wasabi
Smoked duck breast Japanese style marinade
Raw Yuba

日本橋

Sashimi

三種盛り合わせ

3 kinds of raw fish

亀山

Grilled dish

焼き鳥二種盛り合わせ(もも 手羽先)

Assortment of 2 types of yakitori

藤川

Simmered dish

鯛ちり小鍋

Small hot pot of sea bream

桑名

Fried dish

串揚げ盛り合わせ (豚ロース 烏賊 南瓜)

Assortment fried skewers

三条

Meat

国産牛炙り焼き 焼野菜

Grilled domestic beef Grilled vegetable

小田原

Tempura

海老天婦羅 茶蕎麦

Shrimp tempura Soba

デザート

Dessert

果物 甘味

Fruit Sweets

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。
特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. Shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.

御殿山御膳

¥8,500

GOTENYAMA - GOZEN

【一の膳】 前菜
Appetizer

お造り
Sashimi

【二の膳】 焼物
Grilled dish

煮物
Steamed dish

【三の膳】 揚げ物
Fried dish

食事
Meal

デザート
Dessert

卷海老芝煮 法蓮草帆立山葵浸し
合鴨燻製和風マリネ 生湯葉 鼈甲餡
筍ふき味噌掛け 蛸梅肉揚げ 蓮根煎餅

Boiled shrimp Side dish of boiled seasoned spinach and scallop
Smoked duck breast Japanese style marinade Raw Yuba Ginger
Bamboo shoot with butterbur shoot miso Fried octopus with plum Lotus root rice cracker

三種盛り合わせ
3 kinds of raw fish

鱸木の芽焼き 青梅甘露煮 紅白はじかみ
Grilled sea bass with young sansho leaves Plum simmered in sweet sauce Japanese ginger

炊き合わせ
馬鈴薯揚げ煮 大根 牛蒡

人参 鶏つくね
Japanese white radish Fry simmered potatoes Burdock
Carrot Chicken meatball

天婦羅盛り合わせ(大海老 太刀魚香り揚げ 野菜二種)
Assortment tempura

鶏五目御飯 香の物 赤出汁
Assorted ingredients chicken rice(pea) Pickles Miso soup

果物 甘味
Fruit Sweets



数量限定

【国産うな重御膳】

Grilled eel rice bowl course - una - juu Gozen -

【一の膳】 前菜・茶碗蒸し
Appetizer ・ Steam egg custard

【二の膳】 国産うな重・肝吸い・香の物
Una juu Japanese style clear soup Pickles

【デザート】 甘味
Dessert

¥9,000



ご宿泊者優待価格ご注文の際は必ずスタッフにルームキーをご提示ください

品川御膳

通常価格 ¥6,500 優待価格 ¥5,500



小鉢・お造り三種・茶碗蒸し

side dish, 3 kinds of raw fish, Steamed egg custard,

季節の焼き魚・天婦羅(海老 野菜二種)

Seasonal grilled fish, Tempura (Shrimp 2kinds of vegetables)

桜海老と筍の炊き込み御飯 味噌汁 香の物

Rice cooked with sakura shrimp and bamboo Miso soup shoot Pickles

和牛すき小鍋御膳

通常価格 ¥6,000 優待価格 ¥5,000



小鉢・鮪の山かけ・すき焼き小鍋・和牛

Appetizer, Law tuna with taro sauce,

Small sukiyaki hot pot, Japanese beef

ご飯またはうどん・味噌汁・香の物

Rice or Udon, Miso soup, Japanese pickled vegetable



+ ¥2,800で近江牛(80g)に変更できます

一品料理

- | | |
|---|--------|
| •もずく酢 | ¥650 |
| Mozuku vinegar | |
| •冷奴(自家製) | ¥700 |
| Cold tofu | |
| •茶碗蒸し | ¥800 |
| Steamed egg custard | |
| •法蓮草のお浸し | ¥800 |
| Stewed spinach | |
| •天豆塩茹で | ¥800 |
| Boiled broad beans | |
| •自家製豆腐のサラダ ~焙煎胡麻ドレッシング~ | ¥800 |
| Tofu sarada | |
| •香の物盛り合わせ | ¥850 |
| Assorted Japanese pickles | |
| •野菜炊き合わせ | ¥900 |
| Simmered assorted vegetables | |
| •季節の焼魚 | ¥1,200 |
| Grilled seasonal fish | |
| •新じゃが磯部揚げと牛蒡の唐揚げ | ¥1,200 |
| Fresh fried potato wrapped in nori with Fried burdock | |
| •前菜盛り合わせ | ¥1,500 |
| Assorted appetizers | |

※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。

※表示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(13%)を加算させていただきます。

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

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

一品料理・お食事

•野菜の天婦羅 ¥1,800

Vegetables tempura

•天婦羅盛り合わせ ¥2,000

Assorted tempura

•焼鳥盛り合わせ(六串) ※たれまたは塩をお選びください ¥2,200

Assorted Grilled Chicken Skewers (6kinds) ※sauce or salt

•国産豚とんかつ ロースまたはフィレ ¥2,200

Deep-fried Pork loin cutlet or fillet cutlet

•刺身三種盛り合わせ ¥1,800

Assorted Sashimi(3kinds)

•刺身五種盛り合わせ ¥3,000

Assorted Sashimi(5kinds)

•握り寿司(七貫) ¥3,900

Nigiri sushi (7kinds)

•蕎麦またはうどん(温 または 冷) 各 ¥1,200

Soba or Udon

•炊き込みご飯セット (味噌汁・香の物) ¥900

Mixed rice set (Miso soup and Japanese pickles)

•ご飯セット (味噌汁・香の物) ¥700

Rice set (Miso soup and Japanese pickles)

※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。

※表示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(13%)を加算させていただきます。

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

※Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge.

お子さまセット

Kids menu

¥2,500

天婦羅盛り合わせ・ハンバーグきのこあんかけ・ポテトフライ
鶏照り焼き あんず蜜煮・茶碗蒸し
食事は下の3つからお選び下さい

①ミニうどん ②ミニそば ③炊き込み御飯
デザート お飲みもの付(オレンジ)

《Kids set》

Assortment tempura, Hamburg steak with mushroom starchy sauce
Fried potato, Grilled chicken, Steamed egg custard
Choose a meal

Udon noodle or Soba noodle or Mixed rice with vegetable
Dessert set with Drink(Orange)



— 甘味 —



和のデザート三種盛り合わせ ¥1,000

Assortment of 3 types of Japanese desserts



あんみつ ¥800

ANMITSU

※お子さまセットは12歳までのお子さま用です。

※当社のレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. Shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc.(our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance.