

率川

～睦月(1月) 献立～
Menu ISAGAWA / January-25

2025

1/6 ~ 1/31
の献立です



2025年1月1日-5日にご宿泊のお客様には
"頌春" 特別献立をご用意しております

前菜 Hors d'oeuvres

赤蕪フラン・百合根カステラ・数の子黒豆

Red turnip flan / Castella with liliun bulb / Herring roe and black soybean

椀物 Bowl

オレンジ白菜摺流し

Pureed soup of chinese cabbage

造里 Sashimi

平目、鮑

Flounder / Abalone

焼物 Roasted Dish

寒鰯、菜の花

Yellowtail in winter and canola flower

肉料理 Meat Dish style Shabu-shabu

大和牛雲丹出汁しゃぶしゃぶ

Boiled Yamato beef slice with vegetable and sea urchin soup stock style "Shabu-shabu"

御飯替り Noodles

黄柚子素麺、プーレ・ノワール

Skinny noodles with yuzu and chicken "Poulet-Noir"

甘味 As a dessert

月ヶ瀬抹茶、古都華

Tsukigase-Nara green tea espresso and strawberry

¥13,500

※表記価格は、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。

The above prices include service charge but exclude taxes

※食材の入荷状況により告知なしにて変更する場合がございます。

It is subject to change without notice depending on the availability of ingredients.



TERRACE
WAKAKUSAYAMA

佐保

～睦月(1月) 献立～
Menu SAHO / January-25

2025

1/6 ~ 1/31
の献立です



2025年1月1日-5日にご宿泊のお客様には
"頌春" 特別献立をご用意しております

先附 Appetizer

松葉蟹、味間芋

Snow crab and taro from Nara

前菜 Hors d'oeuvres

赤蕪フラン・百合根カステラ・数の子黒豆

Red turnip flan / Castella with liliium bulb / Herring roe and black soybean

椀物 Bowl

オレンジ白菜摺流し

Pureed soup of chinese cabbage

造里 Sashimi

平目、鮑、キャヴィア

Flounder / Abalone / Caviar

焼物 Roasted Dish

寒鰯、菜の花

Yellowtail in winter and canola flower

肉料理 Meat Dish style Shabu-shabu

大和牛雲丹出汁しゃぶしゃぶ

Boiled Yamato beef slice with vegetable and sea urchin soup stock style "Shabu-shabu"

御飯替り Noodles

黄柚子素麺、プーレ・ノワール

Skinny noodles with yuzu and chicken "Poulet-Noir"

甘味 As a dessert

月ヶ瀬抹茶、古都華

Tsukigase-Nara green tea espresso and strawberry

¥16,000

※表記価格は、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。

The above prices include service charge but exclude taxes

※食材の入荷状況により告知なしにて変更する場合がございます。

It is subject to change without notice depending on the availability of ingredients.



TERRACE
WAKAKUSAYAMA

2025

1/6 ~ 1/31
の献立です



2025年1月1日~5日にご宿泊のお客様には
"頌春"特別献立をご用意しております

料理長 田中航二の特別献立

～睦月(1月)献立～

Chef TANAKA's Special Menu / January-25

先附 Appetizer

松葉蟹、焼白子

Snow crab and seared soft cod roe

前菜 Hors d'oeuvres

赤蕪フラン・百合根カステラ・数の子黒豆・叩き牛蒡・柿の葉寿司

Red turnip flan / Castella with liliun bulb / Herring roe and black soybean
Crushed burdock / Sushi wrapped in a persimmon leaf

椀物 Bowl

九絵土瓶蒸し

Longtooth grouper and Japanese broth steamed in a teapot

造里 Sashimi

平目、鮑、キャヴィア

Flounder / Abalone / Caviar

焼物 Roasted Dish

赤鯪(のどぐろ)、菜の花

Black throat seaperch and canola flower

揚物 Fried Dish

皮剥天麩羅

Filefish tempura

※肉料理は下記の2つよりお選びください

Please choose from the following two types meat dish

●大和牛雲丹出汁しゃぶしゃぶ

Boiled Yamato beef slice with vegetable and sea urchin soup stock style "Shabu-shabu"

もしくは
or

●大和牛塩釜焼

Grilled Yamato-beef in a salt kettle

御飯替り Noodles

黄柚子素麺、プーレ・ノワール

Skinny noodles with yuzu and chicken "Poulet-Noir"

甘味 As a dessert

月ヶ瀬抹茶、古都華

Tsukigase-Nara green tea espresso and strawberry

¥18,500

※表記価格は、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。

The above prices include service charge but exclude taxes

※食材の入荷状況により告知なしにて変更する場合がございます。

It is subject to change without notice depending on the availability of ingredients.