

季節のコースメニュー - 夏 -

¥10,000

道南昆布と本枯節の一番出汁



大地のサラダ



国産ハモの湯引き

賀茂ナスの白玉味噌田楽



旬の魚 昆布焼き 季節のお野菜を添えて



那須の後藤牛 備長炭火焼き 十六穀米と玉蜀黍のご飯

スダチとミントのシャーベット

プラス¥3,000で
「夏の八寸 青紅葉飾り」
(前菜の盛り合わせ)
が追加出来ます。
内容はお近くのスタッフに
お尋ねください。

全国各地より、“旬の味”をお届けします。- 夏の料理 -

生産者から届く季節の便りを、お皿に盛り付けいたしました。“夏の味”を召し上がれ。

① 大地のサラダ - 2021夏 -
(2名様分を想定しております。)

¥3,520

30種類以上の大地の恵みを和出汁の“旨み”ジュレと共に。

② 京都産の賀茂ナス 味噌田楽と海老塩で

¥1,540

③ 夏野菜の揚げびたし
香菜とライムのエスニック風

¥1,760

④ 府中の水祥養魚場から届く鮎の姿揚げ
コクのあるサルサヴェルデを添えて

¥1650

COURSE MENU / SEASONAL DISH

「とりあえず」のおつまみに。- 酒肴 -

まずはここから。“ちょっと”が嬉しい小皿盛りもあります。

⑤ 厳選された大ぶりのサザエ
焦がしバター醤油一個
¥990⑥ つるむらさき、オクラ、モロヘイヤと
ウニ、海ブドウ、糸瓜の酢の物
トマトと鰹出汁のクリアなジュレ

¥1,980

⑦ 600日以上熟成させたジャガイモの
特製ポテトサラダ

¥1,100

小皿盛り
¥600⑧ 伊藤養鶏場「たまごころ」の出汁巻き卵
うどの千切りとすり流し

¥1,210

小皿盛り
¥700

APPETIZER / SASHIMI

料理人が心を込めて“造り”ます。- お造り -

季節の魚介×シェフの技。一味違うお造りをお届けします。



⑨ 活縞あじのカルパッチョ 梅とたっぷりの大葉

¥2,090



⑩ 胡麻香る本鮪とアボカドのアヒポキ

¥2,640



⑪ 料理長にお任せ お造りの盛り合わせ

一人前
¥3,520 ~

その音、その色、その香り。気分も“アがる” - 揚げ物 -

いつものフライも、SORANO流。素材の価値をアゲています。

⑫ 立川産ブランドポーク“柔豚”フィレ肉の
衣にこだわったカツレツ

¥1,870



⑬ 穴子と立川産夏野菜の天婦羅

¥2,860

⑭ 600日以上 熟成させたジャガイモのフライ
ローズマリーの香り

¥1,100

DEEP-FRY / MAIN

“素材”と“火入れ”へのこだわり。- メインディッシュ -

生産者と料理人、こだわりの交差点がここにあります。



⑮ 昆布締め太刀魚の昆布焼き 雲丹を添えて

¥2,860

⑯ 那須の後藤牛 備長炭火焼き
京都産の賀茂ナス 白玉味噌掛け

¥5,940

⑰ 立川のブランドポーク「柔豚(やわらとん)」
フィレ肉のソテー

¥3,520



⑱ たっぷり海の幸の海鮮ハンバーグ

¥2,530

心と身体をみたく“締め”の料理 - 御飯 -

⑲ 炊き立てSORANO米 赤出汁と香の物
那須で育てたホテルオリジナル米をご注文と共に炊きあげます。(約2合あります。)
* 炊き上がりまでお時間をいただきます。

¥1,540

⑳ ご飯のお供【山わさび漬、カツオ節、香味のり】
【生のたまごころ、カツオ節、香味のり】
【自家製からすみの“旨味”パウダー】

¥440

¥440

¥990



㉑ 国産ハモと新ごぼうの羽釜御飯

¥1,650

旬が香る羽釜ご飯です。(約1合あります。)

* 炊き上がりまでお時間をいただきます。

㉒ 長崎五島うどんのつけ麺 焦がしヤマメの粉末添え

¥1,540

“べつぱら”という名の誘惑 - 甘味 -

㉓ 純米大吟醸「立飛のそら」の酒粕アイスクリーム

¥770



㉔ 昔懐かしいほうじ茶のクリーム・キャラメル

¥990

㉕ ココナッツの白い水ようかん

¥880

㉖ スダチとミントのシャーベット

¥770

* 当店のお米は、那須産の「SORANO米」(ホテルオリジナル米)を使用しています。

* 仕入れ状況により、食材・産地を変更する場合がございます。

* すべての料金には消費税が含まれています。* お会計はテーブルにて承ります。お近くのスタッフにお申し付けください。