壱の膳

近海鮮魚三種盛り
やんばる野菜と桜海老浸し
桜豆腐
筍　木の芽味噌和え

弐の膳

近海魚桜香焼き
旬のかき揚げ
近海魚桜蒸し　あおさ餡掛け
茶碗蒸し
桜そば
桜香御飯
香の物盛り合わせ
赤出汁
本日のデザート

3,500円
（税別・サービス料込）

食前酒に

さくらさく
Sakura Saku
¥500
（税別・サービス料込）

1F　メインダイニング 泉河（しんか）
営業時間 18:00 ～ 22:00（ラストオーダー 21:00）

●料金には消費税（10%）は含まれていません。　●食物アレルギーをお持ちの方は予めお申し付けください。
●仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。予めご了承ください。