



春

筍

九州の早掘りに始まり京都、静岡を経て北関東まで、走りから名残まで旬の味覚を。



夏

鯉

日本料理の基本である京都、その京都の夏に欠かせない鯉を落とし、お椀、鯉寿司等々で十二分にお楽しみあれ。

旬のこだわり



秋

松茸

秋の味覚の代表格。これを食せずして日本の秋は語れない。



冬

京野菜

京都の土でこだわって作られた京野菜。滋味深い味わいを存分に堪能あれ。



## 通年のこだわり素材



自家製ポン酢

山口県周防大島産のだいたい酢を使用。萩の豊かな水量を誇る鬼怒川水系の豊かな土壌でだいたいを絞、醤油と合わせた自家製ポン酢。



栃木県産米

豊富な水量を誇る鬼怒川水系の豊かな土壌で育った栃木県産米。



那須高原有機野菜

高原の契約農家が丁寧に有機農法で育てた野菜。



全国から選りすぐりの素材を使用し、日本人の季節感を大切に表現した会席料理となります。ひとしな一品に心を込めたおもてなしでご提供させていただきます。

### ■ご朝食時間■

通常期：7:30/8:00/8:30

冬期：8:00/8:30