



篝火レストラン

# 自然薯コース

## Japanese yam Course

13,500円

(税・サービス料込)

6日前までのご予約をお願い致します。

篝火（内線7番）・フロント（内線9番）まで

Reservation by 6days before  
Kagaribi (Ext.7),Reception(Ext.9)

### お品書き

- 前菜 : 自然薯千切り梅肉掛け
- 吸い物 : 吸いとり
- 向付 : 鮪やまかけ
- 煮物 : 鯛と自然薯の饅頭 蟹餡かけ
- 焼物 : 雌牛サーロインステーキ 自然薯ソース
- 揚物 : 自然薯の揚げ出し
- 食事 : とろろご飯、赤出汁、香の物
- 水菓子 : 本日の水菓子

### Menu

- Appetizers: Shredded Japanese yam topped with plum flesh
- Soup: Japanese Yam soup
- Sashimi: Tuna sashimi topped with grated Yam
- Boiled food: Sea bream and Japanese yam buns with crab sauce
- Grilled food: Cow sirloin steak with Japanese yam sauce
- Rice&soup: Rice with graded Japanese yam, Miso soup with red miso, pickled vegetables
- Dessert: Today's dessert

自然薯は栄養価が高く、滋養強壮食としても知られている。五大栄養素のバランスが良く、特にビタミン/ミネラルを多く含んだ万能食材です。ミネラルやビタミン類も豊富で、新陳代謝や細胞の増殖機能を促進する作用もある。酵素のアミラーゼを多く含み消化を促進する働きがあります。

Japanese yam is highly nourishing and is also known as nutritious food. It is a versatile food that is especially rich in vitamins and minerals. It contains a lot of the enzyme amylase, which helps improve digestion.