

玉手箱／Tamatebako

荒島／Arashima

【壺の重 / Top Tier】

季節の八寸盛り合わせ
本日のお造り
本日の小鉢
Assorted Seasonal Appetizers
Sashimi of the Day
Daily Small Dish

食事 / Rice & Soup

さつま芋と栗のおこわ飯
香の物 焼き油揚げとなめこの味噌汁
Glutinous Rice
with Sweet Potato and hestnuts
Japanese Pickles
Miso Soup with Grilled Tofu Skin
and Nameko Mushrooms

【貳の重 / Bottom Tier】

おろしそば
揚げ胡麻豆腐 南京の蓑揚げ
Oroshi Soba
Chilled Buckwheat Noodles
with Grated Daikon
Deep-Fried Sesame Tofu
Crispy Shredded Pumpkin

水菓子 / Japanese Dessert

福いの羽二重アイス
～そばの実と温かいあんこをかけて～
Fukui's Habutae Ice Cream
Served with Buckwheat Groats
and Warm Sweet Red Bean Paste

焼物 / Grilled Dish

カレイの朴葉焼き
Flounder Grilled on a Hoba Leaf

先付 / Sakizuke

秋刀魚と若狭いちじくの白酢和え
胡麻豆腐の揚げ出し
Pacific Saury and Wakasa Fig with
Tofu and Vinegar Dressing
Deep-Fried Sesame Tofu in Dashi Broth

造り / Sashimi

本日のおすすめ鮮魚 泡醤油 越前の塩
Chef's Daily Selection of Fresh Fish
Foamed Soy Sauce and Echizen Sea Salt

凌ぎ / Oshinogi

越前おろしそば
Echizen Oroshi Soba
Buckwheat Noodles with Grated Daikon

焼物 / Grilled Dish

カレイの朴葉焼き
Flounder Grilled on a Hoba Leaf

強肴 / Shiizakana

ふくいポークと秋ナス
きのこのみぞれ餡かけ 福井の地辛子
Fukui Pork and Autumn Eggplant
Mushrooms in Grated Daikon Sauce,
Served with Local Fukui Mustard

食事 / Rice & Soup

栗と富津金時のおこわ飯
香の物 焼き油揚げとなめこの味噌汁
Glutinous Rice with Chestnuts and
Tomitsu Kintoki Sweet Potato
Japanese Pickles
Miso Soup with Grilled Tofu Skin
and Nameko Mushrooms

水菓子 / Japanese Dessert

福いの羽二重アイス
～そばの実と温かいあんこをかけて～
Fukui's Habutae Ice Cream
Served with Buckwheat Groats
and Warm Sweet Red Bean Paste

¥4,200 (消費税・サービス料込)

Bonvoy 会員料金 ¥3,780 (消費税・サービス料込)

Prices include the service charge and consumption tax.



¥5,400 (消費税・サービス料込)

Bonvoy 会員料金 ¥4,860 (消費税・サービス料込)

Prices include the service charge and consumption tax.



※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフへお申し付けください。Please let our staff know if you have any food allergies

白山／Hakusan

先付 / Sakizuke

秋刀魚と若狭いちじくの白酢和え
胡麻豆腐の揚げ出し
Pacific Saury and Wakasa Fig with
Tofu and Vinegar Dressing
Deep-Fried Sesame Tofu in Dashi Broth

強肴 / Shiizakana

ふくいポークと秋ナス
きのこのみぞれ餡かけ 福井の地辛子
Fukui Pork and Autumn Eggplant
Mushrooms in Grated Daikon Sauce,
Served with Local Fukui Mustard

造り / Sashimi

本日のおすすめ鮮魚
Chef's Daily Selection of Fresh Fish

食事 / Rice & Soup

栗と富津金時のおこわ飯
香の物 焼き油揚げとなめこの味噌汁
Glutinous Rice with Chestnuts and
Tomitsu Kintoki Sweet Potato
Japanese Pickles
Miso Soup with Grilled Tofu Skin
and Nameko Mushrooms

凌ぎ / Shinogi

九頭竜まいたけの磯部焼き
Grilled Kuzuryu Maitake Mushroom

焼物 / Grilled Dish

ふくいサーモンの杉板焼き
栗蜜煮 菊花大根酢漬け 銀杏 柚子
Cedar-Plank-Grilled Fukui Salmon
Sweet-Glazed Chestnut, Chrysanthemum-
Cut Pickled Daikon, Ginkgo Nut and Yuzu

水菓子 / Japanese Dessert

福いの羽二重アイス
～そばの実と温かいあんこをかけて～
Fukui's Habutae Ice Cream
Served with Buckwheat Groats
and Warm Sweet Red Bean Paste

揚物 / Fried Dish

越前カレイの変わり揚げと南瓜の蓑揚げ
牛蒡のソース 季節のみかん
Deep-Fried Echizen Flounder in a Special
Coating and Crispy Shredded Pumpkin
Burdock Root Sauce and
Seasonal Mandarin Orange

¥ 8,500 (消費税・サービス料込)

Bonvoy 会員料金 ¥ 7,650 (消費税・サービス料込)

Prices include the service charge and consumption tax.



Courtyard Fukui

1-3-5 Chuo, Fukui, Fukui, Japan, 910-0006 +81 776-506621

<https://www.marriott.com/ja/hotels/kmqcy-courtyard-fukui/overview/>