

¥11,000

華会席

H
A
N
A

c
o
u
r
s
e

前菜	根三つ葉と揚げ麩の浸し 水茄子と胡瓜の塩昆布和え
お椀	あいなめ葛打ち 菖蒲独活 たらの芽
お造り	二種盛り
焼き物	福子の利休焼き 織野菜 空豆 酢取り茗荷
揚げ物	稚鮎木の芽揚げ 山菜天婦羅 塩
煮物	筍と若芽の炊き合わせ 帆立貝黄味煮 木の芽
お食事	しらすと高菜の炊き込み 香の物 赤出汁
水菓子	京の雫 抹茶羽二重寄せ
Appetizers	Boiled Japanese wild parsley and fried wheat gluten marinated in dashi Marinated eggplant with cucumber and salted kelp
Soup	Greenling soup
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Sea bass grilled with sesame vegetables, green beans and Japanese ginger
Deep-fried dish	Fried sweetfish with wild vegetable tempuras
Simmered dish	Simmered bamboo shoots and seaweed, scallop with egg yolk and leaf buds
Rice dish	Steamed rice with shirasu fish and Japanese red mustard red miso soup, vegetable pickles
Dessert	Kyo no shizuku strawberries, macha cake

(仕入れ状況により内容が一部変更されることがございます。Food items may change from season to season)

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。Should you have any food allergies or special dietary requirements,
please notify us when you order.

当ホテルにて提供しているお米の産地につきましては係の者にお尋ねください。Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.