

¥20,000

舞
会
席
M
A
I
c
o
u
r
s
e

先付け	織部湯葉 旨出汁 じゅんさい 生雲丹 才巻海老
お椀	あいなめ葛打ち 菖蒲独活 たらの芽
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	太刀魚塩焼き 浸し豆 酢橘 新丸十シナモン煮
肉料理	牛サーロインのステーキ 焼き野菜添え あさつきソース
揚げ物	稚鮎木の芽揚げ 山菜天婦羅 塩
煮物	喜知次の潮煮 肝あん アスパラガス 白髪葱 めねぎ 花山椒
お食事	たけのこの釜炊きごはん 香の物 赤出汁 または 握り寿司3貫 赤出汁
甘味	京都産大納言と波照間黒蜜のあんみつ

Appetizers	Dashi tofu skin soup with water shield vegetables, sea urchin, shrimp
Soup	Greenling soup
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled hairtail with salt, sudachi citrus, Boiled sweet potato seasoned with cinnamon
Meat dish	Sirloin steak with vegetables
Deep-fried dish	Fried sweetfish and wild vegetable tempuras
Simmered dish	Simmered Kichiji rockfish asparagus, green onion, onion, and Japanese pepper
Rice dish	Steamed rice with bamboo shoots red miso soup, vegetable pickles or 3 kinds of nigiri sushi, red miso soup
Dessert	Anmitsu dessert with azuki beans and black sugar syrup

日本料理



(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.