

¥7,000

5月の舞会席

MAI  
course

先付け	織部湯葉 蓴菜 山葵 才巻海老 もずくのトマト酢
御椀	アスパラのすり流し 胡麻豆腐
お造り	二種盛り合わせ
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 赤出汁 香の物
水菓子	京の雫 抹茶羽二重寄せ

Appetizers	Dashi tofu skin soup with water shield vegetables, wasabi, and shrimp Mozuku seaweed with tomato vinegar
Soup	Asparagus thick soup, sesame tofu
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Sea bass grilled with sesames vegetables, green beans and Japanese ginger
Deep-fried dish	Fried sweetfish with leaf buds and 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.