

¥15,000

凜  
会  
席

R  
I  
N  
  
c  
o  
u  
r  
s  
e

先付け	もずくのトマト酢 水茄子と胡瓜の塩昆布和え 織部湯葉 旨出汁 じゅんさい
お椀	あいなめ葛打ち 菖蒲独活 たらの芽
お造り	三種盛り盛り合わせ
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	合鴨のロースト 焼き筍添え 赤ワインとたまり醤油のソース
揚げ物	稚鮎木の芽揚げ 山菜天婦羅 塩
煮物	冬瓜のスープ煮 人参沢煮 スナック豌豆 茶筌茄子 若葉南瓜
お食事	しらすと高菜の炊き込み 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	Mozuku seaweed with tomato vinegar Marinated eggplants and cucumbers Dashi tofu skin soup with water shield vegetables
Soup	Greenling soup
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled hairtail with salt, sudachi citrus, boiled sweet potato seasoned with cinnamon
Meat dish	Roast duck with grilled bamboo shoots, Red wine flavored soy sauce
Deep-fried dish	Fried sweetfish and wild vegetable tempuras
Simmered dish	Winter melon simmered dashi soup with carrots, peas, eggplants and pumpkins
Rice dish	Steamed rice with shirasu fish and Japanese red mustard red miso soup, vegetable pickles or 3 kinds of nigiri sushi, red miso soup
Dessert	Anmitsu dessert with azuki beans and black sugar syrup

(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.