

¥16,200

奏会席
KANADE
KAISEKI
COURSE

先付け	新緑寄せ 鯛子 うすい豆 花穂紫蘇
	山菜のお浸し 栃尾揚げ 糸賀喜
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	鱸山椒焼き 空豆蜜煮 芹 独活
肉料理	和牛炭焼き
揚げ物	稚鮎の天婦羅 蓼の葉 ヤングコーン
煮物	京都長岡の筍と若布の炊き合わせ 露青煮
食事	鱈と山菜の炊き込みご飯
甘味	丹波産黒豆のクリームみつめ 京都産 苺
Appetizers	Vegetable jelly, sea bream roe, green peas, shiso petals Boiled wild vegetables, Tochio deep fried bean curd, dried tuna flakes
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled sea bass with Japanese sansho pepper Broad beans, water celery, Udo mountain asparagus
Meat dish	Charcoal grilled wagyu beef
Deep fried dish	Deep fried young Ayu sweetfish, baby corn, Tade Su sauce
Simmered dish	Simmered bamboo shoot and seaweed, Fuki greens
Rice dish	Mackerel and wild vegetable pilaf
Dessert	Black soybean parfait, strawberries

(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。)

表示料金にはサービス料、税金が含まれております。
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。

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。

Food items may change from season to season)

All prices are inclusive tax and service charge.
Should you have any food allergies or special dietary requirements,
please notify us when you order.

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.