

¥18,700

凧会席
RIN
KAISEKI
COURSE

先付け	稚鮎の南蛮漬け 花山椒 織部湯葉 車海老油霜 旨出汁 山葵 大浅利時雨煮 蓬麩
お椀	あいなめ葛打ち 若芽 鍵蕨 菖蒲独活 山椒
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	四国松山産鱈塩焼き 空豆と長芋の金団
肉料理	和牛炭焼き
煮物	海老と薇の丸 若布 たらのめ 辛子 うすい豆
食事	筍の釜炊きご飯 香の物 赤出汁
水菓子	国産マンゴーの檸檬ゼリー掛け 苺
Appetizers	Ayu sweetfish, Nanban style Japanese sansho pepper flower Yuba tofu skin, prawn, dashi soup, wasabi Simmered clam, yomogi wheat gluten cake
Soup	Clear soup with greenling fish, seaweed, bracken, Udo mountain asparagus, Japanese sansho pepper
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled Sawara mackerel, broad beans and yam paste
Meat dish	Charcoal grilled wagyu beef
Simmered dish	Simmered prawn, zenmai sprouts, seaweed, Taranome sprouts, mustard, green peas
Rice dish	Bamboo shoot pilaf in pot Pickles, miso soup
Dessert	Mango with lemon jelly, 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.