

¥18,700

凧会席

R
I
N
K
A
I
S
E
K
I

C
O
U
R
S
E

先付け	ずけ鮪の握り杉板巻き 合鴨ロース 焼き葱 唐墨餅 無花果とマスカットの白和え 子持ち鮎煮浸し 人參のカステラ焼き
お椀	松茸の土瓶蒸し 松茸 鱧 銀杏 三つ葉 酢橘
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	甘鯛雲丹焼き 茸と葱の沢煮 揚げ米 海苔
肉料理	和牛のすき焼き風 長葱 白菜 トマトのすきダレ フライドオニオン 焼き万願寺 香草
煮物	伊勢海老の大徳寺煮 加茂茄子 里芋
食事	秋刀魚と茶豆の炊き込みご飯 または 冷やしたぬき蕎麦 薬味 または 握り寿司三貫 赤出汁
水菓子	代白柿 サヴァイヨンソース シャインマスカット
甘味	白胡麻のブラマンジェ 晒し餡 抹茶蜜
Appetizers	Soy sauce marinated tuna sushi Roasted duck, grilled leeks, dried mullet roe cake Fig and muscat salad Simmered sweet fish and roe, carrot cake
Soup	Clay pot steamed matsutake mushrooms Pike conger soup, Ginkgo, Mitsuba parsley, Sudachi citrus
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled sea bream with sea urchin sauce Simmered mushroom and chives, fried rice, seaweed
Meat dish	Wagyu sukiyaki, chive, Chinese lettuce, tomato sauce Fried onion, grilled green pepper, herbs
Simmered dish	Simmered lobster with Daitokuji sauce Eggplant, taro
Rice dish	Pacific saury and green soybeans pilaf Miso soup and cucumber salad Or Chilled soba noodle with tempura crouton, condiment Or 3 kind of sushi, miso soup
Dessert	Daishiro persimmon with sauce sabayon Shine muscat, Sesame blanc-manger, sweet red bean paste, matcha 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。)

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.