

¥12,500

華
会
席

H
A
N
A

K
A
I
S
E
K
I

C
O
U
R
S
E

先付け	ズワイ蟹と三つ葉の和え混ぜ 叢雲豆腐 生雲丹 土佐あん 山葵
御椀	湯葉と茸のみぞれ椀 めねぎ 忍び生姜
お造り	二種盛り合わせ
揚げ物	海老真丈蓑揚げ 落ち葉いろいろ
煮物	百合根と銀杏の飛竜頭 新菊 鶏治部煮 辛子 紅葉人参
食事	はらこ飯 赤出汁 小燕の塩昆布和え
水菓子	ぶどうの葛寄せ ピオーネ マスカット

Appetizers	Snow crab and Mitsuba leaf salad Egg tofu, sea urchin, Tosa thick sauce, wasabi
Soup dish	Yuba tofu skin and mushroom soup, chives and ginger
Sashimi	2 kinds of sashimi
Deep fried dish	Deep-fried prawn cake and color leaves
Simmered dish	Deep fried tofu ball with lily root and ginkgo nuts Simmered chicken and chrysanthemum, mustard, carrot
Rice dish	Salmon and salmon roe pilaf Miso soup and cucumber salad
Dessert	Grape jelly and muscat grapes

(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.