

¥18,700

凜会席

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 唐墨銀杏 無花果とマスカットの白和え 子持ち鮎煮浸し 人参のカステラ焼き
お椀	すっぽん白玉 粒椎茸
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	握り寿司三貫 赤出汁 または 鰻の飯蒸し 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
甘味	栗と大納言の茶巾寄せ
Appetizers	Soy sauce marinated tuna sushi Roasted duck, grilled leeks, dried mullet roe cake Ginkgo nuts and dried mullet roe Fig andgrsalad Simmered sweet fish and roe, carrot cake
Soup	Softshell turtle soup, baby shiitake mushrooms
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 cabbage, tomato sauce Fried onion, grilled green pepper, herbs
Simmered dish	Simmered lobster with Daitokuji sauce Eggplant, taro
Rice dish	Steamed rice with eel, miso soup and turnip salad Or 3 kind of sushi, miso soup
Dessert	Grape jelly and fresh grapes Chestnuts and red bean curd cake

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。

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.