

¥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	松葉蟹と雲丹の琥珀包み 叢雲豆富 車海老酒煮 土佐あん 山葵
御椀	蓮根餅 鱈白子 一文字野菜 柚子 花蓮根 金箔
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	鰯の塩麴焼き朴葉包み 銀杏 零余子 黒豆 あんず白和え
煮物	海老芋白八方含め 地鶏の治部煮 菊菜
食事	オランダおにぎり 海老 鶏 白菜 人参 木耳 湿地 きざみ葱 辛子 パプリカ
甘味	丹波の小豆と白玉のあんみつ 寒天 黒豆 求肥

Appetizers	Snow crab and sea urchin jelly Egg tofu jelly, prawn, Tosa thick sauce, wasabi
Soup dish	Lotus root cake and cod milt soup, Seasonal vegetables, yuzu citrus, lotus root, gold leaf
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled salted koji marinated yellowtail wrapped in Hoba leaves Ginkgo nuts, baby yam, sweet black beans, apricot salad
Simmered dish	Simmered prawns and taro, chicken and chrysanthemum leaves
Rice dish	Fried rice ball with thick vegetable sauce Prawn, chicken, Chinese leaf, carrot, wood ear, shimeji mushroom Chives, mustard, paprika
Dessert	Red bean curd and rice ball parfait Agar-agar jelly, sweet black beans, Gyuhi soft mochi

(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.