

¥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	新緑寄せ 鯛子 うすい豆 花穂紫蘇
	山菜のお浸し 栃尾揚げ 糸賀喜
お椀	筍と若芽の玉締め 蛸烏賊 花山椒 銀あん
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	桜鱒春香焼き 金柑 鰯昆布
煮物	浅利と三つ葉のひろうす 一文字野菜 花びら百合根
食事	筍ごはん じゃこ山椒 澄まし汁
水菓子	苺
甘味	峰岡豆腐 黒蜜 きな粉
Appetizers	Vegetable jelly, sea bream roe, green peas, shiso petals
	Boiled wild vegetables, Tochio deep fried bean curd, dried tuna flakes
Soup	Clear egg soup with bamboo shoot and seaweed, Toyama squid with thick sauce, Japanese pepper flower
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled sakura trout with seasonal vegetables Kumquat, kelp rolled herring
Simmered dish	Deep fried tofu ball with clams and mitsuba leaves Seasonal vegetables, lily root
Rice dish	Bamboo shoot pilaf, simmered baby sardine, clear soup
Dessert	Strawberries Sesame and milk pudding, brown sugar syrup, roasted soybean powder

(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。 Food items may change from season to season)

表示料金にはサービス料、税金が含まれております。 All prices are inclusive tax and service charge.

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。 Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

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。 Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.