

¥18,700

凧会席  
RIN  
KAISEKI  
COURSE

先付け	雲丹と蒨の沢煮 花びら百合根 蛸烏賊と独活の辛子酢味噌 炙り北寄貝 青浅葱
お椀	鰯と山菜の摘み入れ 忍び生姜 花びら大根 人参
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	桜鱒春香焼き 金柑 鰯昆布
肉料理	京都産焼き筍と和牛の木の芽ソース 焼き空豆 鰯昆布
煮物	海老と薇の丸 若布 たらのめ 辛子 うすい豆
食事	鯛茶漬け 胡麻だれ 薬味 香の物
水菓子	京の雫 和三盆ゼリー
Appetizers	Sea urchin, butterbur soup, lily root, Toyama squid and udo mountain asparagus mustard and vinegar miso salad broiled Hokki clams, chives
Soup	Horse mackerel and wild vegetable soup, ginger, flower shaped radish, carrot
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled sakura trout with seasonal vegetables Kumquat, kelp rolled herring
Simmered dish	Simmered prawn, zenmai sprout, seaweed, Taranome sprout, mustard, green peas
Meat dish	Grilled bamboo shoot and wagyu beef, Japanese pepper leave sauce, grilled broad beans, Japanese pepper flower
Rice dish	Rice soup with sea bream, sesame sauce, condiments, pickles
Dessert	Strawberry wasanbon sugar jelly

(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.