

¥37,300

河豚会席

P
U
F
F
E
R
F
I
S
H
C
O
U
R
S
E

先付け	生麩と冬野菜の白和え 粟麩 干社唐 丸十 京人参 冬菇 縮み法蓮草と地鶏の煮浸し 柚子胡椒 湯葉
温物	白子茶碗蒸し 香味あん 葱 生姜 椎茸 胡麻油
お造り	てっさ ポン酢 薬味
揚げ物	とらふぐの唐揚げ 酢橘
煮物	てっちり鍋 河豚 野菜 ポン酢 薬味
食事	雑炊セット 玉子 薬味
甘味	黒豆の酪寄せ 京都の苺
Appetizers	Gluten cake, winter vegetable, and tofu salad Millet gluten, Chisya greens, sweet potato, Plum flower shaped carrot, shiitake mushroom Spinach and chicken salad Yuzu pepper, yuba tofu skin
Hot meal	Japanese steamed egg custard with cod milt Thick sauce, chives, ginger, shitake mushroom
Sashimi	Pufferfish sashimi, ponzu vinegar, condiments
Deep-fried dish	Deep fried pufferfish, Japanese shishito peppers
Hot pot dish	Pufferfish hot pot Assorted vegetables Ponzu vinegar, condiments
Rice dish	Multigrain rice porridge Egg, condiments, pickled vegetables
Dessert	Milk pudding with sweet black beans, strawberry

(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)

河豚会席のご注文はテーブルの人数分、2名様以上からとさせていただきます。Pufferfish kaiseki minimum order per table: 2 person.

上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。All prices are subject to consumption tax and 13% 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.