

(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)

¥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	生麩と冬野菜の白和え 粟麩 千社唐 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
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	鱈塩焼き 染卸し 梅花大根アチャラ漬け 金柑蜜煮
揚げ物	海老のアスパラ射込み揚げ 舞茸香煎
煮物	里芋饅頭 穴子柔らか煮 新菊 梅人参
食事	のり弁 赤出汁
甘味	黒豆の酪寄せ 京都の苺
Appetizers	Gluten cake, winter vegetables, and tofu salad Millet gluten, Chisya greens, sweet potato, Plum flower shaped carrot, shiitake mushroom Spinach and chicken salad Yuzu pepper, yuba tofu skin
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled Spanish mackerel Grated radish, pickled plum flower shaped radish candied kumquat
Deep fried dish	Deep fried prawn and asparagus, Maitake mushroom
Simmered dish	Taro ball, conger eel, chrysanthemum leaves, carrot
Rice dish	Rice with seaweed, miso soup
Dessert	Milk pudding with sweet black beans, strawberry

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.