

(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)

	先付け	生麩と冬野菜の白和え 栗麩 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
	御椀	合鴨と九条葱のみぞれ椀 揚げ湯葉 色々梅花野菜 柚子
	お造り	三種盛り合わせ
¥16,200	焼き物	鱈塩焼き 染卸し 梅花大根アチャラ漬け 金柑蜜煮
奏 会 席	肉料理	和牛焼きしゃぶ 酒粕と玉葱のソース 焼き白菜 葱 薬味
	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 または 握り寿司3貫 赤出汁
	水菓子	三宝柑の葛寄せ 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
	Soup dish	Duck and Kujo leek soup Fried yuba tofu skin, yuzu citrus
	Sashimi	3 kinds of sashimi
	Grilled dish	Grilled Spanish mackerel Grated radish, pickled plum flower shaped radish candied kumquat
	Meat dish	Grilled wagyu shabu-shabu, sake lees and onion sauce Grilled Chinese cabbage, leek, condiments
Simmered dish	Taro ball, conger eel, chrysanthemum leaves, carrot	
Rice dish	Rice with seaweed, miso soup OR 3 pieces of sushi, miso soup	
Dessert	Sampokan citrus jelly and strawberry	

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。

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.