

¥18,700

凜  
会  
席

R  
I  
N  
K  
A  
I  
S  
E  
K  
I  
  
C  
O  
U  
R  
S  
E

先付け	甘海老の昆布締めと数の子 蕪釜 菜の花 寒鯖の棒鮓 はじかみ チーズの奈良漬け
お椀	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	てっさ 皮刺し 薬味 ポン酢
焼き物	鱈塩焼き 染卸し 梅花大根アチャラ漬け 金柑蜜煮
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
揚げ物	とらふぐの唐揚げ 青唐 酢橘
煮物	里芋饅頭 穴子柔らか煮 新菊 梅人参
食事	炊きたて土鍋ご飯 自然薯 温玉 蕎麦出汁あん 板海苔
水菓子	三宝柑の葛寄せ 京都の苺
Appetizers	Kelp marinated prawn and herring roe Turnip, canola flower Mackerel sushi, pickled ginger Cream cheese and Nara-zuke pickles
Soup	Duck and Kujo leek soup Fried yuba tofu skin, carrot, yuzu citrus
Sashimi	Pufferfish sashimi with ponzu vinegar, condiments
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, leeks, condiments
Fried dish	Deep fried pufferfish with sudachi citrus
Rice dish	Steamed clay pot rice Jinenjo yam, soft-boiled egg, soba noodles, seaweeds
Dessert	Sampokan citrus jelly and 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。)

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.