

¥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	相並とアスパラの南蛮漬け 千打ち野菜 赤茄子とトマトの浸し 蓴菜
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	福子油焼き 篠竹と芹の沢煮仕立て
揚げ物	地鶏の二色揚げ ヤングコーン 柚子胡椒 山椒塩 ライム
煮物	山菜の角揚げ煮 海老味塩煮 楓冬瓜
食事	穴子と新生姜の炊き込みご飯 赤出汁 香の物
甘味	珈琲ゼリー ずんだ餅 きな粉
Appetizers	Greenling and asparagus namban, seasonal vegetables Eggplant and tomato salad, Junsai water shield
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled sea perch, bamboo shoot and Seri green
Deep fried dish	Deep fried chicken, baby corn, yuzu pepper, sansho papper salt, lime
Simmered dish	Simmered deep fried wild vegetables with prawn sauce, winter melon
Rice dish	Conger eel and ginger pilaf, ginger, pickles, miso soup
Dessert	Coffee jelly Glutinous rice ball with green soybean paste and kinako powder

(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)  
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.