

¥16,200

奏  
会  
席

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

先付け	鱈の笹巻き鮓 合鴨ロース 蟹のカステラ焼き 菖蒲百合根 枝豆胡椒浸し 新丸十
お椀	相並葛打ち 玉子豆腐 蓴菜 針茗荷 柚子
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	福子油焼き 篠竹と芹の沢煮仕立て
肉料理	独活の和牛巻き 利休焼き 焼き空豆 香草
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	Mackerel sushi, roast duck, crab castella cake Lily root, green soybean and walnut salad, sweet potato
Soup dish	Clear soup with greenling and egg tofu Junsai water shield, Japanese ginger, yuzu citrus
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled sea perch, bamboo shoot and seri green
Meat dish	Grilled wagyu beef rolls with mountain asparagus, sesame sauce, baked broad bean, herbs
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 mocha 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。)

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。

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.