

¥18,700

凧会席

R  
I  
N  
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 本鱈の塩焼き  
蚕豆蜜煮 谷中生姜 もろみそ

肉料理 和牛サーロインのステーキ  
焼き野菜 浅葱ソース 新じゃが芋

揚げ物 稚鮎の唐揚げと山菜天婦羅 山椒塩

煮物 若竹煮 若芽 筍 蕨 海老味塩煮

食事 合鴨と九条葱のまぜ蕎麦  
または  
握り寿司三貫  
または  
季節の土鍋ご飯 赤出汁

水菓子 国産マンゴー檸檬ゼリー掛け

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 trout, broad bean, Yanaka ginger, miso

Meat dish Grilled wagyu sirloin steak  
vegetables, chive sauce, potato

Deep Fried dish Deep fried baby sweet fish and wild vegetable tempura,  
sansho pepper salt

Simmered dish Simmered bamboo shoot and seaweed,  
butterbur with prawn sauce

Rice dish Soba noodles with duck and leek  
or  
3 kinds of sushi

Dessert or  
Seasonal clay pot steamed rice, miso soup  
Mango with lemon jelly

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。

(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。)

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.

Food items may change from season to season)