

¥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	梅雨伊佐木の山椒焼き 蚕豆蜜煮 谷中生姜 諸味噌
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	若鮎の挟み揚げ 板もろこし薄衣揚げ 蓼塩
煮物	丸茄子と車海老の煎り出汁 揚げ生麩 三つ葉 葱 生姜
食事	合鴨と九条葱のまぜ蕎麦 又は 握り寿司三貫 又は 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 grunt with Japanese pepper leaves Broad beans, Yanaka ginger, miso
Meat dish	Grilled wagyu sirloin steak vegetables, chive sauce, potato
Deep Fried dish	Deep fried young sweet fish and sweet corn tempura, Tade leaves salt
Simmered dish	Simmered eggplant and prawns, deep fried gluten cake Mitsuba leaves, leek, ginger
Rice dish	Soba noodles with duck and leek or 3 kinds of sushi or Seasonal clay pot steamed rice, miso soup
Dessert	Mango with lemon jelly

(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.