

¥31,000

北海道会席

HOKKAIDO
KAISEKI
COURSE

先付け	毛蟹とじゃが芋の冷製 キャビア 金箔 北寄貝 水蛸の炙り 蛇腹胡瓜 打ち茗荷 割醤油
お椀	蝦夷鮑と若布の真丈 管牛蒡 オクラ 青柚子
お造り	北海道の鮮魚三種盛り合わせ オホーツクの塩 山葵
焼き物	喜知次一夜干し 染卸し 団扇丸十蜜煮 畔豆浸し
肉料理	和牛サーロインの北海道味噌漬け インカの目覚め アスパラ
煮物	丸茄子と雲丹の煮卸あん掛け 揚げ大葉 生姜
食事	唐黍と帆立貝の炊き込みご飯 味噌汁
水菓子	北海道産赤肉メロン 酪葛寄せ 甜菜蜜
Appetizers	Crab Vichyssoise with caviar, edible gold leaf Broiled Atlantic surf clam and octopus, Cucumber, Japanese ginger
Soup dish	Clear soup with abalone and seaweed, burdock, okra and yuzu citrus
Sashimi	3 kinds of sashimi using Hokkaido produced seafood
Grilled dish	Grilled dried rockfish, grated radish, sweet potato and soybeans
Meat dish	Grilled Hokkaido miso marinated wagyu beef, potato, asparagus
Simmered dish	Simmered eggplant and sea urchin with thick sauce, fried shiso leaves, ginger
Rice dish	Corn and scallop pilaf, miso soup
Dessert	Melon, milk pudding with sugar beet syrup

仕入れ状況により内容が一部変更す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 service charge and tax.

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スタッフにお尋ねください。Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the restaurant