

¥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	白芋茎と揚げ麩、湯葉の利休浸し 揚げディール 松の実 揚げ自然薯の煎り出汁 揉み海苔 長葱 めねぎ 銀杏
お椀	スッポンの温蒸 冬瓜 椎茸 葱 生姜
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	鮮魚の巻繊焼き 無花果甘露煮 丸十茶巾 酢蓮
肉料理	和牛炭火焼き 玉葱ポン酢 黄味卸し 焼き長芋
煮物	うなぎ豆富 十草野菜沢煮 銀あん 木の芽
食事	栗の炊き込みご飯 赤出汁 胡瓜の糠漬け 沢庵
水菓子	秋の実三種
甘味	峰岡豆腐 黒蜜 きな粉
Appetizers	Fried yam with Iridashi sauce, seaweed, leek Chives, Ginkgo nuts Taro stalk, gluten cake, yuba tofu skin with sesame sauce Fried dill and pine nut
Soup dish	Soft shell turtle soup Winter melon, Shiitake mushroom, leek, ginger
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled fish roll, fig comport, mashed sweet potato, Lotus root pickles
Meat dish	Charcoal grilled wagyu meet Ponzu onion sauce, grated radish and egg yolk
Simmered dish	Eel tofu, vegetable, clear thick sauce, pepper leaves
Rice dish	Chestnuts pilaf, miso soup, pickled cucumber
Dessert	Seasonal fruits Mineoka milk pudding, brown sugar syrup, Kinako soybean powder

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