

¥22,400

凧  
会  
席

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

先付け	合鴨の紅葉ロース 焼き葱 味噌漬けチーズ 鯖の菊花酢 芋茎と揚げ麩の浸し 炙り唐墨
お椀	松茸と鱧の土瓶蒸し 銀杏 三つ葉 酢橘
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	北海道産喜知次の一夜干し 鬼卸し 酢橘 無花果甘露煮
肉料理	和牛炭火焼き 玉葱ポン酢 黄味卸し 焼き長芋
煮物	穴子の千段巻き 紅葉人参 菊菜 針柚子
食事	自然薯とろろそば または 握り寿司三貫 赤出汁 または 栗の炊き込みご飯 赤出汁 香の物
水菓子	秋の実三種
甘味	備中夢白小豆のあんみつ 黒蜜 寒天 あんこ あんず 赤豌豆
Appetizers	Roast duck, grilled leek Miso marinated cheese Taro stalk, gluten cake, with sesame sauce Broiled dried herring roe Marinated mackerel and chrysanthemum petal salad
Soup dish	Matsutake mushroom and pike conger soup in pot Ginkgo nuts, Mitsuba leaves, Sudachi citrus
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled dried rockfish Grated radish with egg yolk, grilled yam
Meat dish	Charcoal grilled wagyu meet Ponzu onion sauce, grated radish and egg yolk
Simmered dish	Simmered conger eel Carrot, Kikuna leaves, Yuzu citrus
Rice dish	Cold soba noodles with yam, condiments or 3 kinds of sushi, miso soup or Chestnuts pilaf, miso soup and pickles
Dessert	Seasonal fruits Anmitsu parfait, brown sugar syrup, Kanten jelly, Sweet red bean paste, apricot, red beans

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