

¥12,500

華  
会  
席  
H  
A  
N  
A  
K  
A  
I  
S  
E  
K  
I  
C  
O  
U  
R  
S  
E

先付け	秋鯖の酢締め 菊花酢 蛇腹胡瓜 松葉独活  揚げ自然薯の煎り出汁 揉み海苔 長葱 めねぎ 銀杏 しまえび酒煮
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	さわら柚庵焼き 菊花蕪 零余子と赤蒟蒻の松葉刺し
揚げ物	太刀魚と茸の香煎揚げ 稲穂 隠元串
煮物	鰯と茄子の山椒煮 隠元豆
食事	はらこ飯 赤出汁 かくや和え
水菓子	蜜柿とレモンのシャーベット
Appetizers	Mackerel marinade Chrysanthemum, cucumber and mountain asparagus Taro stalk, gluten cake, yuba tofu skin with sesame sauce Fried dill and pine nut
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled soy sauce marinated Spanish mackerel Pickled turnip, taro bud, red konjak
Deep fried dish	Deep fried hairtail fish and mushroom Ear of rice, green peas
Simmered dish	Simmered herring and eggplant, green peas
Rice dish	Salmon and roe pilaf, miso soup, pickles
Dessert	Persimmon and lemon sorbet

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