

¥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 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

肉料理 和牛の和風ロースト
海老芋の唐揚げ
たまり醤油とバルサミコのソース

揚げ物 太刀魚と茸の香煎揚げ
稲穂 隠元串

煮物 穴子の千段巻き
紅葉人参 菊菜 針柚子

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

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 Mackerel marinade
Chrysanthemum, cucumber and mountain asparagus
Fried yam with Iridashi sauce, seaweed, leek
Chives, Ginkgo nuts

Soup dish Soft shell turtle soup
Winter melon, Shiitake mushroom, leek, ginger

Sashimi 3 kinds of sashimi

Meat dish Roast beef and deep fried Ebiimo taro
Tamari soy sauce and Balsamic sauce

Deep fried dish Deep fried hairtail fish and mushroom
Ear of rice, green peas

Simmered dish Simmered conger eel with daikon radish
Carrot, kikuna leaves, Yuzu citrus

Rice dish Salmon and roe pilaf, miso soup, pickles

Dessert Persimmon and lemon sorbet
Anmitsu parfait, brown sugar syrup, kanten jelly

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