

¥22,400

凜
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 人参のカステラ 秋刀魚の山椒煮
お椀	松茸と鱧の土瓶蒸し 银杏 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
煮物	穴子の千段巻き 紅葉人参 菊菜 針柚子
食事	下記より一品お選び下さい 自然薯とろろそば 握り寿司三貫 赤出汁 栗の炊き込みご飯 赤出汁 香の物
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	Roast duck, grilled leek Miso marinated cheese Carrot cake Simmered Pacific saury Mackerel and chrysanthemum marinade
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, grilled yam
Meat dish	Roast beef and deep fried ebiimo taro Tamari soy sauce and Balsamic sauce
Simmered dish	Simmered conger eel Carrot, kikuna leaves, Yuzu citrus
Please select one dish each from below	
Rice dish	Cold soba noodles with yam, condiments 3 kinds of sushi, miso soup Chestnuts pilaf, miso soup and pickles
Dessert	Persimmon and lemon sorbet 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