

¥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 | 温かい胡麻豆腐 共あん 艾生姜 |
| | 小蕪と木耳のお浸し じゃこ |
| お造り | 二種盛り合わせ |
| 焼き物 | 鰯の照り焼き 染卸し 蓮根きんぴら 丸十蜜煮 |
| 揚げ物 | 海老の小原木揚げ 稲穂 慈姑煎餅 |
| 煮物 | 海老芋の揚げ出汁 百合根 紅葉人参 銀杏 みぞれあん 尾花葱 |
| 食事 | 地鶏と茸の炊き込みご飯 赤出汁 べったら漬 胡瓜 |
| 甘味 | 和栗と抹茶の峰岡豆腐 黒蜜 洋酒のカaramel |
| Appetizers | Warm sesame tofu with thick sauce and ginger Turnip, wood ear mushroom and baby sardine salad |
| Sashimi | 2 kinds of sashimi |
| Grilled dish | Grilled yellowtail with grated daikon radish, simmered lotus root and sweet potato |
| Deep fried dish | Deep fried shrimp and vegetable roll, puffed rice, arrowhead chips |
| Simmered dish | Fried Ebiimo taro with thick sauce, lily root, carrot, ginkgo, grated radish and leek |
| Rice dish | Chicken and mushroom pilaf, miso soup, pickles |
| Dessert | Chestnut and matcha Mineoka milk pudding, brown sugar syrup, caramel |

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