

¥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	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
お椀	鱈白子の酒蒸し 玉子豆腐 落ち葉野菜の吹き寄せ 松葉葱
お造り	二種盛り合わせ
焼物	さわら塩麴焼き 蓮根きんぴら 丸十蜜煮
肉料理	和牛の焼きしゃぶ 焼き野菜添え 少し辛いゴマダレ
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
水菓子	洋梨の吟醸煮 柘榴 生姜蜜
Appetizers	Warm sesame tofu with thick sauce and ginger Turnip, wood ear mushroom and baby sardine salad
Soup dish	Steamed cod milt, egg tofu, seasonal vegetables, leek
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled salted rice malt marinated Spanish mackerel, simmered lotus root and sweet potato
Meat dish	Grilled wagyu beef shabu-shabu, vegetable, spicy sauce
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	Pear compote, pomegranate, ginger syrup

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