

¥18,700

凧会席
R
I
N
K
A
I
S
E
K
I
C
O
U
R
S
E

先付け	あん肝 チリポン酢 浅葱 菊花 胡麻豆腐 共あん 艾生姜 蟹の和え混ぜ
お椀	地鶏と茸の土瓶蒸し 银杏 三つ葉 酢橘
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	喜知次塩焼き 染卸し 酢蓮 鱈甲生姜
肉料理	和牛サーロインステーキ
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 银杏 みぞれあん 尾花葱
食事	下記より一品お選び下さい 握り寿司三貫 赤出汁 鯛だし蕎麦 三つ葉 絹あげ 梅干し
水菓子	洋梨の吟醸煮 柘榴 生姜蜜
甘味	和栗と抹茶の峰岡豆腐 黒蜜 洋酒のカaramel
Appetizers	Steamed monkfish liver with ponzu sauce, leek, chrysanthemum petal Simmered Pacific saury Crab salad
Soup dish	Chicken and mushroom clay pot soup, sudachi citrus, mitsuba leaves, ginkgo
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled rockfish, grated daikon radish, lotus root pickles, ginger
Meat dish	Wagyu beef sirloin steak
Simmered dish	Fried Ebiimo taro with thick sauce, lily root, carrot, ginkgo, grated radish and leek
Rice dish	Please select one dish each from below 3 kinds of sushi, miso soup Soba and seabream soup, mitsuba leaves, fried tofu, plum
Dessert	Pear comport, pomegranate, ginger syrup 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