

¥10,000

華
会
席

H
A
N
A

K
A
I
S
E
K
I

C
O
U
R
S
E

前菜

焼き茄子と湯葉の利休寄せ
車海老 揚げ大葉 生姜
菊菜と蟹の柚子酢浸し
菊花 とんぶり 独活

お椀

鶏と茸の玉締め
蒸し鶏と茸のあん 忍び生姜
打ち葱 ごま油

お造り

二種盛り合わせ

焼き物

さわらの柚子胡椒オイル焼き
トマトの生姜酢漬け 香草添え

煮物

帆立貝と百合根の飛竜頭
隠元豆 蕪

食事

鰻の太巻き
有馬山椒 赤出汁

水菓子

峰岡豆腐 黒蜜 きな粉

Appetizers

Grilled eggplant, yuba, sesame jelly
Prawn, fried shiso leaves, ginger
Chrysanthemum leaves, crab, yuzu vinegar
Chrysanthemum flower, tonburi seeds, udo
mountain
asparagus

Soup

Clear egg soup with chicken and mushroom
Steamed chicken with mushroom sauce, ginger,
chives, sesame oil

Sashimi

2 kinds of sashimi

Grilled dish

Grilled Spanish mackerel, yuzu pepper oil
Tomato ginger sauce, herbs

Seasonal delicacy

Scallops and lily bulb tofu cake
kidney beans, turnip

Rice dish
soup

Eel sushi roll with Japanese sansho pepper, miso

Dessert

Soymilk pudding, kinako roasted soybean flour
Brawn sugar syrup

(仕入れ状況により内容が一部変更されることがございます。Food items may change from season to season)

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。 All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
お食事制限やアレルギーなどがあり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係の者にお尋ねください。 Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.