

¥18000

飛驒牛しゃぶしゃぶ会席  
S  
h  
a  
b  
u  
S  
h  
a  
b  
u  
H  
o  
t  
P  
o  
t  
C  
o  
u  
r  
s  
e

先付け	焼き茄子と湯葉の利休寄せ 車海老 揚げ大葉 生姜
前菜	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	三種盛り合わせ
鍋	しゃぶしゃぶ鍋 飛驒牛 120g 野菜盛り ポン酢 ゴマダレ 薬味
食事	雑炊セット「ご飯 卵 薬味 香の物」 または うどんセット「うどん 温玉 薬味」
デザート	ラフランス吟醸煮 ざくろ マスカット
Delicacies	Grilled eggplant, yuba, sesame jelly Prawn, fried shiso leaves, ginger
Appetizers	Chrysanthemum leaves, crab, yuzu vinegar Chrysanthemum flowers, tonburi caviar, Udo mountain asparagus
Soup	Clear egg soup with chicken and mushrooms Steamed chicken with mushroom sauce, ginger, chives, sesame oil
Sashimi	3 kinds of sashimi
Hot-pot dish	Shabu-shabu hot pot Hida wagyu beef (120g) Assorted vegetables ponzu vinegar, sesame sauce, condiments
Rice dish	Rice porridge egg, condiments, pickled vegetables or Udon noodles condiments, soft boiled egg
Dessert	Sake compote with La France pear- La France Pomegranate, muscat grapes

しゃぶしゃぶ会席のご注文はテーブルの人数分、2名様以上からとさせていただきます。Shabu shabu kaiseki minimum order per table: 2 person.  
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.