

¥13,000

奏会席
KANADE
KAISEKI
COURSE

先付け	松葉蟹と冬菜の浸し 錦糸玉子 揉み海苔 生姜
お椀	白子の茶碗蒸し 白菜 葱 湯葉 ポン酢あん 紅おろし 打ち葱
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	鰯の照り焼き 柚子卸し 菊花蕪 菊葉 渋皮栗甘露煮
肉料理	和牛炭火焼き 焼き茸と香草添え 黄味卸し 葱と塩昆布のソース
煮物	近江蕪菁の含め煮 鶉煮寄せ 菊菜 紅葉人参
食事	天然鯛のづけご飯 龍の瞳 山葵 大葉 赤出汁 または 握り寿司三貫 赤出汁
水菓子	柿の羽二重寄せ ラムレーズン
Appetizers	Boiled snow crab and fuyuna leaves egg strips, seaweed, ginger
Soup	Steamed egg with cod milt Chinese cabbage, chives, yuba tofu skin, ponzu sauce, grated radish, chili peppers, chives
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Yellowtail teriyaki with grated daikon, yuzu marinated turnip, crown daisy leaves, chestnut compote
Meat dish	Charcoal-grilled wagyu beef grilled mushrooms with herbs, egg yolk chives and seaweed sauce
Seasonal delicacy	Simmered Omi turnip, quail meat kikuna leaves, carrot
Rice dish	Rice with marinated sea bream wasabi, shiso leaves, miso soup, pickles or 3 kinds of seasonal sushi, miso soup
Dessert	Persimmon habutae mochi, rum raisin

(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.