

¥15,000

凧会席

RIN
KAISEKI
COURSE

先付け	あん肝豆富 塩ポン酢 薬味 松葉蟹と冬菜の浸し 錦糸玉子 揉み海苔 生姜
お椀	魂の蓮根餅 鱈白子 曙人参 みぞれ仕立て 針柚子 菊菜
お造り	てっさ 薬味 ポン酢
焼き物	まながつお塩麴焼き 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	蕪釜の新海苔あん 白髪伊勢海老 鮑 キャビア 湿地 芽蕪 山葵
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	Monkfish liver tofu Ponzu sauce, condiments Boiled snow crab and mitsuba leaves egg stripes, seaweed, ginger
Soup	Lotus root soup with cod malt, carrot Mizore soup with yuzu, kikuna leaves
Sashimi	Pufferfish sashimi, ponzu vinegar
Grilled dish	Grilled butterfish with salted rice malt marinated turnip, crown daisy leaves, chestnut compote
Meat dish	Charcoal-grilled wagyu beef grilled mushrooms with herbs, egg yolk chives, seaweed sauce
Seasonal delicacy	Simmered turnip with seaweed sauce Lobster, abalone, caviar, shimeji mushroom greens, mekabu seaweed, wasabi
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.