

¥30,000

河豚会席

PUFFERFISH COURSES

前菜	河豚の煮凝り 辛子酢味噌 松葉蟹と冬菜の浸し 錦糸玉子 揉み海苔 生姜 あん肝豆富 塩ポン酢 薬味
温物	ふぐのだし巻き玉子 染卸し
お造り	てっさ 薬味 ポン酢
揚げ物	河豚唐揚げ しし唐
煮物	てっちり鍋 薬味 ポン酢
食事	雑炊 または うどん
水菓子	アイスクリーム または シャーベット

Delicacies	Pufferfish jelly with miso mustard vinegar sauce Boiled snow crab and fuyuna leaves egg stripes, seaweed, ginger Monkfish liver tofu Salted ponzu sauce, condiments
Hot meal	Egg roll with pufferfish stock, grated daikon
Sashimi	Pufferfish shashimi, ponzu sauce
Deep-fried dish	Deep fried pufferfish, Japanese peppers
Hot pot dish	Pufferfish hot pot Assorted vegetables Ponzu vinegar, condiments
Rice dish	Rice porridge Egg, condiments, pickled vegetables or Udon noodles Condiments, soft boiled egg
Dessert	Ice cream or Sherbet

(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.