

¥11,000

華
会
席

H
A
N
A

C
O
U
R
S
E

前菜	チーズの奈良漬け 鯖昆布鮓 葡萄松風 人参と銀杏のカステラ 柿と蒟蒻の白あえ
お椀	鱈白子の安片 芽蕪 松葉柚子 一文字野菜
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	鮮魚の西京焼き フルーツほおづき 染おろし
煮物	魂の蓮根の風呂吹き 鶏味噌 銀杏 針柚子
食事	茸のオランダおにぎり 海老 鶏 茸 浅葱 針海苔
甘味	落花生の羽二重 蜜煮大納言
Appetizers	Cheese pickled with sake lees, mackerel sushi, raisin, chicken, carrot, ginkgo persimmon, konjac jelly, sesame
Soup	Soft cod roe, wakame seaweed, yuzu, vegetables
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Fish, white miso, cape gooseberries, Japanese radish
Simmered dish	Lotus root, chicken miso, ginkgo, yuzu
Rice dish	Mushroom rice ball, shrimp, chicken, mushrooms, chives, dried seaweed, corn starch
Dessert	Peanut tofu, sweet red beans

(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.