

¥15,000

凧  
会  
席

R  
I  
N  
  
c  
o  
u  
r  
s  
e

先付け	もずくのトマト酢 水茄子と胡瓜の塩昆布和え 織部湯葉 旨出汁
お椀	あいなめ葛打ち 蓴菜 小メロン 玉子豆腐
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	時知らず塩焼き 浸し豆 酢橘 新丸十シナモン煮 染おろし
肉料理	和牛サーロインステーキ 手作り金山寺味噌 燕生姜
揚げ物	穴子香煎揚げ 皮つきヤングコーンの天婦羅 煎り唐墨
煮物	冬瓜のスープ煮 人参沢煮 スナップ豌豆 茶筌茄子 若葉南瓜
お食事	とうもろこしの炊き込みご飯 香の物 赤出汁 または 握り寿司 3貫 赤出汁
甘味	わらび餅とマンゴーの檸檬蜜

Appetizers	Mozuku seaweed with tomato vinegar Marinated eggplants and cucumbers Mashi tofu skin soup
Soup	Greenling soup
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled tokishirazu salmon with soaked beans and sudachi lime,boiled sweet potato seasoned with cinnamon and grated Japanese radish
Meat dish	Sirloin steak with homemade Kinzanji miso and fresh young ginger roots
Deep-fried dish	Deep-fried conger eel barley
Simmered dish	Winter melon simmered dashi soup with carrots, peas, eggplants and pumpkins
Rice dish	Steamed rice with sweet corn, red miso soup, vegetable pickles or 3 kinds of nigiri sushi, red miso soup
Dessert	Warabimochi and mango with lemon honey

(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.