

¥7,000

7  
月の  
舞会  
席

MA  
I  
c  
o  
u  
r  
s  
e

先付け	鰻ざく 生姜酢ジュレ 胡瓜 茗荷 水蛸のおくら和え
お椀	夏野菜の沢煮椀 茗荷 ねぎ 金糸瓜 つる菜 新牛蒡 人参 豚背油
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	時知らず万願寺焼き 羅臼昆布と雲丹の佃煮 新干瓢と杏の白和え クコの実
揚げ物	海老の岡ひじき揚げ 板玉蜀黍薄衣揚げ
煮物	冬瓜スープ煮 蛸柔らか煮 水玉人参 隠元豆
食事	枝豆と焼き穴子の炊き込みご飯 香の物 赤出汁
水菓子	水羊羹 山桃蜜煮
Appetizers	Broiled eel with ginger vinegar jelly, cucumber, Japanese ginger Octopus with okra
Soup	Summer vegetable pork broth soup (Japanese ginger, green onion, spaghetti squash, spinach, burdock, carrots, pork back fat)
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish Rausu konbu and sea urchin	Manganji-style grilled Tokishirazu salmon simmered in soy sauce, dried calabash gourd, apricot and goji
Deep-fried dish	Fried shrimp with hijiki seaweed, fried corn
Simmered dish	Winter melon simmered dashi soup with carrots, peas
Rice dish	Ricesteamed with edamame and grilled eel red miso soup, vegetable pickles
Dessert	Yokan jelly, simmered sweet peach

(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.