

¥15,000

凧
会
席

R
I
N

c
o
u
r
s
e

前菜	団扇丸十 酸漿サーモン 石垣芋 鰯笹巻鮎 もろこしの玉締め 蓴菜 蟹カステラ
御椀	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	三種盛り合わせ
焼き物	鮎塩焼き 蓼酢 山桃蜜煮 新干瓢と杏の白和え クコの実
強肴	心太 土佐酢 辛子
肉料理	飛騨牛の焼きしゃぶ 焼き茄子 九条葱 山椒おろし 酒粕と玉葱のソース
揚げ物	瀬戸内産 虎魚の唐揚げ ぽん酢 薬味
お食事	握り寿司 三貫 赤出汁 または 白髪素麺の冷やしたぬき 薬味 白海老 雲丹
甘味 水菓子	青煮梅 紅の舞シャーベット 水羊羹
Appetizers	Sweet potato, salmon, Ishigaki potato, mackerel sushi, egg tofu with corn, water shield vegetable, crab fish cake
Soup	Summer vegetable pork broth soup (Japanese ginger, green onion, spaghetti squash, spinach, burdock, carrots, pork back fat)
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Ayu broiled with salt, vinegar, simmered sweet peach dried calabash gourd, apricot and goji
Meat dish	Grilled Hida beef with eggplant and green onion, grated daikon with Japanese pepper, sake kasu and onion sauce
Deep-fried dish	Deep fried Setonai stonefish, ponzu vinegar, spice
Rice dish	3 kinds of sushi, miso soup or Chilled tanuki somen noodles with spice, white shrimp and sea urchin
Dessert	Simmered green plums, plum liqueur-flavored sorbet, Yokan jelly

(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.