

¥20,000

舞
会
席
M
a
i
c
o
u
r
s
e

| | |
|-----------------|--|
| 先付け | 鰻ざく 生姜酢ジュレ 胡瓜 茗荷 花穂紫蘇 水蛸のおくら和え |
| 御椀 | 牡丹鱧 管牛蒡 小メロン 蓴菜 梅肉 |
| 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 |
| 煮物 | 丸茄子オランダ煮 楓冬瓜 鮑柔らか煮 水玉人参 胡椒 |
| お食事 | 握り寿司 三貫 赤出汁 白髪素麺の冷やしたぬき 薬味 白海老 雲丹 |
| 水菓子 | 国産マンゴー レモンのソース掛け |
| Appetizers | Broiled eel with ginger vinegar jelly, cucumber, Japanese ginger Octopus with okra |
| Soup | Daggertooth pike conger soup |
| Sashimi | 3 kinds of sashimi |
| Grilled dish | Ayu broiled with salt, vinegar, simmered sweet peach dried calabash gourd, apricot and goji |
| Seasonal dish | Tokoroten jelly in Tosa vinegar, mustard |
| 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 |
| Simmered dish | Simmered eggplants Winter melon, simmered abalone, carrot pepper |
| Rice dish | 3 kinds of nigiri sushi, miso soup or Chilled tanuki somen noodles with spice, white shrimp and sea urchin |
| Dessert | Mango with lemon sauce |

(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.

日本料理

