

¥11,000

華
会
席

H
A
N
A

c
o
u
r
s
e

前菜	福豆 升大根 鰯古武士煮 鬼面南瓜胡麻煮 金棒牛蒡
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	鰯西京焼き 金柑蜜煮 柚子卸し 和牛一口ステーキ 焼き野菜
揚げ物	筍土佐揚げ こごみ
煮物	蕪菁蒸し 甘鯛 帆立
食事	あん肝鯉焼きご飯 刻み葱 海苔 山葵 赤出汁 香の物 または 握り寿司三貫 赤出汁
甘味	あんこと抹茶のゼリー寄せ 苺
Appetizers	Black beans, dried mullet roe, arrowhead, kelp, salted sea cucumber, persimmon, butter, mackerel sushi, salted bonito guts, cream cheese Sea cucumber, sake kasu, raisin, chicken
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Yellowtail, white miso, kumquat, yuzu, Japanese radish Wagyu beef steak, vegetables
Deep-fried dish	Bamboo shoots, dried bonito flakes, ostrich fern
Simmered dish	Turnip, sea bream, scallop
Rice dish	Steamed rice, monkfish liver, leek, dried sea weed, wasabi miso soup, Japanese pickles or Sushi, miso soup
Dessert	Red bean paste and matcha jelly strawberry

(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.