

¥15,000

凧  
会  
席

R  
I  
N  
c  
o  
u  
r  
s  
e

先付け	飯蛸と菜の花の辛子浸し 松葉蟹とも和え 生姜酢のジュレ 刻み三つ葉
お椀	薄氷椀 河豚焼き白子 みぞれ仕立て 鶯菜
お造り	てっさ ポン酢 薬味
焼き物	喜知次と帆立の山椒焼き 織野菜 柚子
肉料理	飛騨牛焼きしゃぶ ゴマダレ 薬味
揚げ物	筍土佐揚げ こごみ
食事	あん肝鉄焼きご飯 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
水菓子	あんこと抹茶のゼリー寄せ 苺

Delicacies	Octopus, canola flower, Japanese mustard Snow crab, ginger vinegar jelly Japanese parsley
Soup	Turnip soup, soft cod roe, Japanese radish, young greens
Sashimi	Pufferfish, ponzu vinegar, condiments
Grilled dish	Channel rockfish, scallop, Japanese pepper vegetables, yuzu
Meat dish	Hida beef shabu-shabu, sesame sauce, condiments
Deep-fried dish	Bamboo shoots, dried bonito flakes, ostrich fern
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.