

¥ 7,000

2
月
の
舞
会
席

M
A
I
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 菜の花真砂和え
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	鱈の甘酒焼き 金柑蜜煮
揚げ物	筍土佐揚げ ころもみ
煮物	蕪菁蒸し 甘鯛 帆立
食事	ばらし散らし寿司 赤出汁
水菓子	黒糖と豆富の羽二重寄せ 苺 きな粉
Apperizers	Soybeans, Japanese radish, sardine pumpkin, sesame, burdock canola flower, fish roe
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Japanese Spanish mackerel, amazake fermented rice drink, kumquat
Deep-fried dish	Bamboo shoots, dried bonito flakes, ostrich fern
Simmered dish	Turnip, sea bream, scallop
Rice dish	Seafood bowl, miso soup
Dessert	Black sugar, tofu Strawberry, kinako roasted soybean flour

(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.