

¥ 8,000

花見会席

H
A
N
A
M
I

C
O
U
R
S
E

前菜	花見前菜盛り合わせ 桜餅 筍挟み揚げ 蛍烏賊田楽 蟹春山 うすい豆水晶煮
御椀	筍と若布の真丈 木の芽 花びら人参 独活 たらめ
お造り	桜鯛のサラダ仕立て 春の香りと共に 木の芽ドレッシング
焼き物	桜鱒の菜種焼き 桜花大根 花見団子 花びら百合根
揚げ物	海老蒨の薑衣揚げ 山菜天婦羅 天つゆ 紅卸し
食事	鯛赤飯 赤出汁 香の物
水菓子	文旦シャーベット 苺
Apperizers	Assorted appetizers sakura mochi, bamboo shoots, firefly squid, miso crab, fish cake, green peas
Soup	Bamboo shoot, wakame seaweed leaf bud, carrot, Japanese spikenard, tara-no-me shoots
Sashimi	Cherry seabream salad leaf bud dressing
Grilled dish	Cherry salmon, green vegetables, Japanese radish, rice dumplings, lily root
Deep-fried dish	Shrimp, butterbur, wild vegetable tempura tempura sauce, Japanese radish, chili pepper
Rice dish	Steamed rice, red beans, sea bream miso soup, Japanese pickled vegetables
Dessert	Buntan citrus sherbet, strawberries

(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.