

¥ 20,000

舞
会
席

M
A
I
K
A
I
S
E
K
I
C
O
U
R
S
E

先付け	鰻ざく 土佐酢 蛇腹胡瓜 茗荷 ラレン 万願寺とジャコの焼き浸し 糸賀喜
御椀	鮑と若布の安片 白葱 蓴菜 木の芽 管牛蒡
お造り	三種盛り合わせ 風船氷
焼き物	天然鮎の塩焼き 蓼酢 新丸十レモン煮
肉料理	和牛の西京味噌漬け 焼き湯葉 ズッキーニ 枝豆
揚げ物	毛蟹の割粉揚げ 葛素麵 板もろこし薄衣揚げ
煮物	加茂茄子と無花果の煮卸し 車海老酒煮 青味野菜
食事	時知らずの釜炊きご飯 イクラ 刻み三つ葉 胡麻 香の物 赤出汁
甘味	葛切り 黒蜜 きな粉
Appetizer	Eel, cucumber, Japanese ginger Radish, grilled Manganji peppers Dried young sardines
Soup	Clear soup, abalone, seaweed Sliced Welsh onions, water shield Pepper leaves, burdock
Sashimi	3 kinds of seasonal sashimi
Grilled dish	Grilled sweetfish, knotweed, vinegar Simmered eggplant
Meat dish	Miso-pickled wagyu beef, Grilled yuba tofu skin, Zucchini, green soybeans
Deep-fried dish	Deep fried snow crab, kudzu noodles Deep fried corn
Simmered dish	Simmered kamo eggplant with fig, Boiled prawn, green vegetables
Rice dish	Rice with Tokishirazu salmon in cast iron pot Salmon roe, Mitsuba parsley, sesame Pickles, red miso soup
Dessert	Kuzukiri jelly, brown sugar syrup, roasted soybean powder

(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.