

¥ 15,000

凧会席

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

先付け	玉蜀黍の羽二重寄せ 毛蟹 結びアスパラガス 琥珀ゼリー 卸し生姜 万願寺とジャコの焼き浸し 糸賀喜
お椀	牡丹鱧 小メロン 翡翠茄子 振り柚子 玉子豆腐
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	車海老ずんだ揚げ 板もろこし薄衣揚げ
食事	握り寿司三貫 又は 半田素麺の冷やしたぬき
甘味	葛切り 黒蜜 きな粉
Appetizer	Corn tofu pudding, Hair crab, asparagus Amber jelly, grated ginger Grilled Manganji peppers, young sardines
Sashimi	3 kinds of seasonal sashimi
Grilled dish	Grilled natural sweet fish, water pepper vinegar Simmered eggplant
Meat dish	Miso-pickled wagyu beef Grilled yuba tofu skin, Zucchini, green soybeans
Deep-fried dish	Deep-fried prawns with edamame beans Deep- fried corn
Rice dish	3 types of nigiri sushi, miso soup or Cold Handa noodles with tempuras
Desserts	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.