

¥18,000

飛驒牛しゃぶしゃぶ会席
Shabu Shabu Hot Pot Course

先付け	冬菜の白子あえ 法蓮草 壬生菜 白菜 柚子 しめ鯖と若布の翁酢 独活 茗荷 胡瓜 ラレシ
お椀	かぶら蒸し 甘鯛 帆立 粟麩 椎茸 菜の花 結び野菜 柚子
お造り	三種盛り合わせ
鍋	しゃぶしゃぶ鍋 飛驒牛 120g 野菜盛り ポン酢 ゴマダレ 薬味
食事	雑炊セット「ご飯 卵 薬味 香の物」 又は うどんセット「うどん 温玉 薬味」
デザート	三宝柑の葛寄せ 苺
Delicacies	Cod milt with winter greens Spinach, mibuna greens, Chinese cabbage, yuzu Pickled mackerel and seaweed salad Udo mountain asparagus, Japanese myoga ginger, cucumber, radish
Soup	Steamed turnip Tilefish, scallop, millet gluten cake, shiitake mushroom, canola flower, seasonal vegetables, yuzu
Sashimi	3 kinds of sashimi
Hot-pot dish	Shabu-shabu hot pot Hida wagyu beef (120g) Assorted vegetables ponzu vinegar, sesame sauce, condiments
Rice dish	Rice porridge egg, condiments, pickled vegetables or Udon noodles condiments, soft boiled egg
Dessert	Sambokan citrus jelly, strawberries

しゃぶしゃぶ会席のご注文はテーブルの人数分、2名様以上からとさせていただきます。 Shabu shabu kaiseki minimum order per table: 2 person.
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.