

¥13,000

奏
会
席
KANADE
KAISEKI
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
焼き物	喜知次塩焼き 金柑 柚子卸し 花蓮根アチャラ漬け
肉料理	和牛焼きしゃぶ 蒸し野菜酒粕と玉葱のソース
煮物	堀川牛蒡のつくね挟み揚げ 煮卸しあん 梅花人参 姫慈姑 結び昆布
食事	握り寿司三貫 赤出汁 または 季節の炊き込みご飯 赤出汁 香の物
水菓子	三宝柑の葛寄せ 苺
Appetizers	Cod milt and winter greens Spinach, mibuna greens, Chinese cabbage, yuzu
Soup	Pickled mackerel and seaweed salad Udo mountain asparagus, Japanese myoga ginger, cucumber, radish
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled rockfish Kumquat, grated yuzu, flower-shaped lotus root pickles
Meat dish	Grilled shabu-style wagyu beef slices Steamed vegetables, Sake lees and onion sauce
Simmered dish	Deep fried tsukune chicken meatballs with burdock root Thick sauce, plum blossom shaped carrot, arrowhead, kelp
Rice dish	3 kinds of seasonal sushi, miso soup or Seasonal pilaf, miso soup, pickles
Dessert	Sambokan citrus jelly, 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.