

¥15,000

凧会席
RIN
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	炙り甘鯛の薄氷椀 甘鯛 蕪 人参 手毬麩 鈴菜 柚子
お造り	てっさ 薬味 ポン酢
焼き物	喜知次と帆立の山椒焼き 冬菜の沢煮 焼き堀川牛蒡
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	里芋の揚げ饅頭 梅花人参 大穴子柔らか煮 煮卸しあん 刻み三つ葉 山葵
食事	握り寿司三貫 赤出汁 または あん肝鯨焼き ごはん 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
	Pickled mackerel and seaweed salad Udo mountain asparagus, Japanese myoga ginger, cucumber, radish
Soup	Seared rockfish soup turnip, carrot, gluten balls, turnip greens, yuzu
Sashimi	Pufferfish sashimi, ponzu vinegar, condiments
Grilled dish pepper	Grilled rockfish and scallop with Japanese sansho Winter greens, grilled burdock root
Simmered dish	Deep fried taro ball, plum blossom shaped carrot Simmered conger eel, thick sauce Japanese parsley, wasabi
Meat dish	Grilled shabu-style wagyu beef slices Steamed vegetables, Sake lees and onion sauce
Rice dish	3 kinds of seasonal sushi, miso soup or Rice with grilled monkfish liver, 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.