

30,000

松葉蟹会席

SNOW  
CRAB  
COURSE

前菜	ほぐし身の柚子釜 雲丹 三つ葉 焼き椎茸 柚乃酢ゼリー
温もの	あん肝豆富 塩ポン酢 薬味
お造り	季節の魚三種盛り
焼物	焼き蟹 蟹酢 酢橘
凌ぎ	蟹とキャベツの胡麻風味 針柚子
揚げ物	蟹のコロッケ 舞茸香煎揚げ 和製タルタル 割ソース
煮物	蟹出汁で炊いた蕪菁の風呂吹き 蟹味噌あん 生姜 芽葱
食事	かに玉飯蒸し 香味油 揚げ米
水菓子	柿の羽二重寄せ ラムレーズン
Delicacies	Snow crab with yuzu, sea urchin, mitsuba leaves, Baked shiitake mushrooms, yuzu vinegar jelly
	Monkfish liver tofu Salted ponzu sauce, condiments
Sashimi	3 kinds of seasonal shashimi
Grilled dish	Snow crab, vinegar, sudachi citrus
Omotenashi	Snow crab, cabbage
Deep-fried dish	Snow crab croquette Fried maitake mushrooms, herbs, tartar sauce, soy sauce
Simmered dish	Snow crab, lotus root, thick sauce, Snow crab miso, thick sauce, leek, ginger
Rice dish	Fried rice, snow crab, soft-boiled egg
Dessert	Persimmon habutae mochi Rum raisin

(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.