

¥10,000

華
会
席
H
A
N
A
K
A
I
S
E
K
I
C
O
U
R
S
E

前菜	焼き茄子と湯葉の利休寄せ 車海老 揚げ大葉 生姜 菊菜と蟹の柚子酢浸し 菊花 とんぶり 独活
お椀	鶏と茸の玉締め 蒸し鶏と茸のあん 忍び生姜 打ち葱 ごま油
お造り	戻り鰹の薫香造り 薬味各種 ポン酢
焼き物	鱸の柚子胡椒オイル焼き トマトの生姜酢漬け 香草添え
煮物	帆立貝と百合根の飛竜頭 十六ささげ 芽蕪
食事	鰻の太巻き 有馬山椒 赤出汁
水菓子	有の実と酢橘のゼリー
Appetizers	Grilled eggplant, yuba, sesame jelly Prawn, fried shiso leaves, ginger Chrysanthemum leaves, crab, yuzu vinegar Chrysanthemum flower, tonburi seeds, udo mountain asparagus
Soup	Clear egg soup with chicken and mushroom Steamed chicken with mushroom sauce, ginger, chives, sesame oil
Sashimi	Smoked bonito with herbs, ponzu vinegar
Grilled dish	Grilled sea bass, yuzu pepper oil Tomato ginger sauce, herbs
Seasonal delicacy	Scallops and lily bulb tofu cake Yardlong beans, seaweed root
Rice dish miso soup	Eel sushi roll with Japanese sansho pepper,
Dessert	Japanese pear, Sudachi citrus jelly

(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.