

¥13,000

奏会席
KANADE
KAISEKI
COURSE

前菜	焼き茄子と湯葉の利休寄せ 車海老 揚げ大葉 生姜 菊菜と鰹の柚子酢浸し 菊花 とんぶり 独活
お椀	すっぽん名月椀 尾花葱 焼き椎茸 焼き葱
お造り	三種盛り合わせ
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
肉料理	和牛炭火焼き 鬼卸し 酢取り茗荷
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 又は 鴨汁つけ蕎麦 薬味
水菓子	無花果甘露煮と塩バニラ マスカット
Appetizers	Grilled eggplant, yuba tofu skin, sesame jelly Prawn, fried shiso leaves, ginger Chrysanthemum leaves, crab, yuzu vinegar Chrysanthemum flower, tonburi seeds, udo mountain
asparagus	
Soup	Soft-shelled turtle soup Onaga chives, grilled shitake mushroom, leeks
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled sea bass, yuzu pepper oil Tomato ginger sauce, herbs
Meat dish	Charcoal-grilled wagyu beef Grated myoga ginger vinegar
Seasonal delicacy	Scallops with lily bulb ganmodoki cake Yardlong beans, seaweed root
Rice dish	Eel sushi roll with Arima sansho pepper, miso soup or Soba noodle with duck soup, herbs
Dessert	Fig confiture, salted vanilla ice cream Muscat grapes

(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.