

¥15,000

凧会席

R
I
N
K
A
I
S
E
K
I

C
O
U
R
S
E

先付け	叢雲豆富 雲丹 共あん 山葵 尾花葱 菊菜と蟹の柚子酢浸し 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	かます柚庵焼き 有の実白和え 酢取り茗荷
揚げ物	四国松山産まながつお香煎揚げ 舞茸 銀杏 車海老 白いダイヤ
煮物	加茂茄子と和牛の煎り出汁 みじん玉葱 菊菜 紅葉人参
食事	鰻の太巻き 有馬山椒 赤出汁 又は 握り寿司三貫 赤出汁
水菓子	無花果甘露煮と塩バニラ マスカット
Appetizers	Egg tofu jelly, sea urchin, wasabi, Onaga chives 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 sesame marinated barracuda, pear sauce Myoga ginger vinegar
Deep fried dish	Deep fried butter fish, maitake mushroom, Ginkgo nuts, prawns, mineral salt
Seasonal delicacy	Simmered eggplant and wagyu beef Minced onion, chrysanthemum flower, carrot
Rice dish miso soup	Rolled Eel sushi roll with Arima sansho pepper, or 3 kinds of sushi, miso soup
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.