

¥20,000

舞
会
席
M
A
I
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 炙りかますの土佐酢ジュレ 打ち茗荷 若芽 蛇腹胡瓜 独活
御椀	松茸と鱧の土瓶蒸し 三つ葉 酢橘
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	鰻の山椒焼き 骨煎餅 小さい焼きおにぎり トマトの生姜酢漬け
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	特選握り寿司三貫 赤出汁 又は 鴨汁つけ蕎麦 薬味
水菓子	国産マンゴー 葛レモン マスカット
Appetizers	Egg tofu jelly, sea urchin, wasabi, Onaga chives Boiled barracuda with vinegar jelly, Myoga ginger, cucumber, udo mountain asparagus
Soup clay pot	Matsutake mushroom and pike conger steamed in Mitsuba leaves, sudachi citrus
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish bone chips	Grilled eel with Japanese sansho pepper, crispy fish small rice ball, ginger and vinegar marinated tomato
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	3 kinds of sushi, miso soup or Soba noodle with duck broth, herbs
Dessert	Mango, kudzu lemon jelly 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.