

¥35,000

松茸会席
MATSUTAKE
course

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
お椀	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	捌き焼き松茸と和牛の焼きしゃぶ みぞれポン酢 本山葵 塩
揚げ物	松茸の天婦羅 銀杏 車海老 天つゆ
食事	松茸の土鍋炊きご飯 赤出汁 香の物
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 pot,	Matsutake mushroom and pike conger steamed in clay Mitsuba leaves, sudachi citrus
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled matsutake mushroom and wagyu beef Grated radish ponzu vinegar, wasabi, salt
Deep fried dish	Matsutake mushroom tempura, ginkgo nuts, prawn, tempura sauce
Rice dish	Clay pot steamed matsutake mushroom rice miso soup, pickles
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.