

¥20,000

舞
会
席

M
A
I
c
o
u
r
s
e

先付け	ズワイ蟹と根三つ葉の浸し 焼き百合根 錦糸玉子
前菜	煎り銀杏 合鴨串焼き 生麩 蒟蒻 零余子
お椀	すっぽんと鶏の熱蒸し 松茸 椎茸 冬瓜 葱
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	甘鯛の鱗焼き 菊花蕪アチャラ漬け 柿麩
肉料理	和牛朴葉焼き 半熟玉子 茸いろいろ しし唐素焼き 木の实味噌
揚げ物	湯葉と松茸の春巻き 海老塩 酢橘
煮物	ハタ酒蒸し 笹がき牛蒡 打ち葱 水菜 人参 柚子
食事	握り寿司三貫 赤出汁 または 天バラ 赤出汁 香の物
水菓子	秋の実盛り合わせ

Delicacies Appetizers	Snow crab, Japanese parsley, lily bulb, egg Ginkgo, duck skewers, wheat gluten, konjac jelly, bulblets
Soup	Softshell turtle, chicken Matsutake mushroom, winter melon, leek
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Tilefish, turnip, wheat gulten
Meat dish	Grilled wagyu beef, egg, mushrooms Sweet Japanese green pepper nuts miso
Deep-fried dish	Yuba skin, matsutake mushroom, salt, sudachi citrus
Simmered dish	Simmered grouper, burdock, leek potherb mustard, carrot, yuzu
Rice dish	Sushi, miso soup or Assorted vegetable tempura rice bowl Miso soup, Japanese pickles
Dessert	Autumn fruits plate

