

¥35,000

松茸会席

MATSUTAKE  
c  
o  
u  
r  
s  
e

前菜	ズワイ蟹と根三つ葉の浸し 焼き百合根 銀杏 合鴨串焼き 生麩 蒟蒻 零余子
お椀	鱧と松茸の土瓶蒸し
お造り	天然鮮魚盛り合わせ
焼き物	甘鯛の鱗焼き 菊花蕪菁 酢取り茗荷
中皿	松茸と和牛の焼きしゃぶ 割ポン酢 錦秋葱 紅葉卸し 酢橘
旬菜	車海老の松茸衣揚げ 隠元紫蘇巻き
食事	松茸の釜炊きご飯 浅利の味噌汁 香の物
水菓子	抹茶の羽二重寄せ メロン 葡萄 有りの実
Appetizers	Snow crab, Japanese parsley, lily bulb, ginkgo, duck meet wheat gluten, konjac, bulblets
Soup	Daggertooth pike conger, matsutake mushroom
Sashimi	Sashimi plate
Grilled dish	Tilefish turnip, Japanese ginger
Meat dish	Matsutake mushroom, wagyu beef, ponzu vinegar, leek, Japanese radish, sudachi citrus
Deep-fried dish	Shrimp, matsutake mushroom, green bean, shiso leaf
Rice dish	Steamed rice, matsutake mushrooms clam miso soup, Japanese pickles
Dessert	Macha cake melon, grape, Japanese pear

(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.