

¥15,000

凧
会
席

R
I
N
c
o
u
r
s
e

先付け	焼き茄子と湯葉の利休寄せ 蟹身 三つ葉 生姜味噌
前菜	煎り銀杏とじゃこ天 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	四国の天然鮮魚 うづまき醤油
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
煮物	穴子と大根の東寺巻き 才巻海老 人参 子芋 菊菜
食事	握り寿司三貫 赤出汁
水菓子	秋の果実の吟醸ゼリー掛け 桜うづまき酒造の酒粕と渋皮栗のカステラ
Delicacies	Eggplant, yuba skin, Crab, Japanese parsley, ginger miso
Appetizers	Ginkgo, duck skewers, wheat gluten, konjac jelly, bulblets
Soup	Softshell turtle, chicken matsutake mushroom, shiitake mushroom, winter melon, leek
Sashimi	Sashimi, soy sauce
Grilled dish	Tilefish turnip, wheat gluten
Meat dish	Wagyu beef, egg, mushrooms sweet Japanese green pepper, nuts miso
Simmered dish	Eel, Japanese radish, yuba skin Shrimp, carrot, taro, crown daisy greens
Rice dish	Sushi, miso soup
Dessert	Autumn fruits, sake jelly sake lees, chestnut, castella

(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.