

¥35,000

松葉蟹会席

SNOW
CRAB
COURSE

先付 前菜	松葉蟹とも和え 生姜酢のジュレ 刻み三つ葉 チーズの奈良漬け 鯖昆布鮓 河豚煮凝り 人参と银杏のカステラ 柿と蒟蒻の白あえ
お造り	湯引き蟹 野菜のソース 塩
焼物	焼き蟹 蟹酢 酢橘
強肴	甲羅しゃぶしゃぶ
揚げ物	蟹コロケ 香草 和タルタルソース 割ソース
煮物	蓮根餅の蟹あんかけ 焼き海苔 万能葱 生姜
食事	せいこ蟹ごはん お味噌汁 香の物
水菓子 甘味	ラ フランス 渋皮栗の伊達巻
Delicacies	Snow crab, snow crab miso, ginger vinegar jelly
Appetizers	Japanese parsley Cheese pickled with sake lees, mackerel sushi, Pufferfish jelly, carrot, ginkgo persimmon, konjac jelly, sesame
Sashimi	Snow crab, vegetables sauce, salt
Grilled dish	Snow crab, vinegar, sudachi citrus
Meat dish	Snow crab hotpot
Deep-fried dish	Snow crab croquette herbs, tartar sauce, soy sauce, Worcester sauce
Simmered dish	Snow crab, lotus root, thick sauce, dried seaweed, leek, ginger
Rice dish	Steamed rice, snow crab Miso soup, Japanese pickles
Dessert	La France pear Sweet chestnut roll

(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.