

¥15,000

凧
会
席

R
I
N
c
o
u
r
s
e

先付け	松葉蟹の和え混ぜ 蓮根餅
前菜	チーズの奈良漬け 鯖昆布鮓 河豚煮凝り 人参と銀杏のカステラ 柿と蒟蒻の白あえ
お椀	地鶏と茸の土瓶蒸し 百合根 三つ葉
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	鮮魚の西京焼き フルーツほおづき 染おろし
肉料理	和牛サーロインと蓮根の香味ソース
煮物	鱈白子と海老芋の煮卸し
食事	蟹雑炊 香の物 または 握り寿司三貫 赤出汁
水菓子	ラ フランス
甘味	渋皮栗の伊達巻

Delicacies	Snow crab, lotus root
Appetizers	Cheese pickled with sake lees, mackerel sushi, pufferfish jelly, carrot, ginkgo persimmon, konjac jelly, sesame
Soup	Chicken, mushrooms, lily bulb, Japanese parsley
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Fish, white miso, cape gooseberry, Japanese radish
Meat dish	Wagyu beef, lotus root, special sauce
Simmered dish	Soft cod roe, taro, Japanese radish
Rice dish	Rice porridge with crab meat, Japanese pickles or Sushi, miso soup
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.