

¥ 7,000

10
月の
舞会
席

M
A
I
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	蒸し鶏と蓮根の胡麻あえ
御椀	鯛煮麺 めねぎ 振り柚子 手毬麩
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	まなかつお柚庵焼き 菊花蕪アチャラ漬け 柿麩
揚げ物	湯葉と松茸の春巻き 海老塩 酢橘
煮物	野菜の炊き合わせ 賀茂茄子 おくら 子芋 南京 菊菜 人参
食事	茸の炊き込みご飯 赤出汁 香の物
甘味	抹茶の羽二重寄せ 晒しあん 濃茶蜜

Delicacies	Eggplant, yuba skin, Crab, Japanese parsley, ginger miso
Apperizers	Chicken, lotus root, sesame
Soup	Sea bream somen noodles
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Harvest fish, turnip, wheat gluten
Deep-fried dish	Yuba skin, matsutake mushroom, salt, sudachi citrus
Simmered dish	Simmered assorted vegetables (Eggplant, okra, taro, pumpkin, crown daisy greens, carrots)
Rice dish	Steamed rice, mushrooms Miso soup, Japanese pickles
Dessert	Macha cake

(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.