

¥ 7,000

11
月の
舞会
席

M
A
I
c
o
u
r
s
e

先付け	鱈白子の琥珀寄せ
前菜	大徳寺麩と蒟蒻の白酢あえ
御椀	地鶏と茸の土瓶蒸し 百合根 三つ葉
焼き物	鰯と大根の照り焼き 柚子なます フルーツほおづき
揚げ物	穴子の米粉揚げ 海老芋香煎あげ 山椒塩
煮物	天王寺蕪の含め煮 帆立貝黄味煮 菊菜 針柚子
食事	茸のオランダおにぎり 海老 鶏 茸 浅葱 針海苔
水菓子 甘味	柿 安納芋と小豆揚げ菓子
Delicacies	Soft cod roe jelly,
Apperizers	Wheat gluten, konjac jelly, white vinegar
Soup	Chicken, mushrooms, lily bulb, Japanese parsley
Grilled dish	Yellowtail, Japanese radish yuzu, carrot, cape gooseberries
Deep-fried dish	Eel, rice flour, taro, Japanese pepper salt
Simmered dish	Turnip, scallop, egg yolk, crown daisy, yuzu
Rice dish	Mushroom rice ball shrimp, chicken, mushrooms, chives, dried seaweed, corn starch
Dessert	Persimmon Sweet potato, red beans

(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.