

¥35,000

松葉蟹会席

SNOW
CRAB
c
o
u
r
s
e

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 人参と銀杏のカステラ
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
蟹コロッケ
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
季節の果物

Delicacies
Appetizers
Snow crab, snow crab miso, ginger vinegar jelly
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
Seasonal fruits

(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.