

¥12,500

華
会
席
H
A
N
A
K
A
I
S
E
K
I
C
O
U
R
S
E

先付け	鰯と焼き野菜のあん肝あえ 焼き海苔 安岡葱 椎茸 分葱 鱈白子と白菜の琥珀寄せ 柚子
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	真鯛巻繊焼き 金団最中 雪輪蕪アチャラ漬け
煮物	豚肩肉の塩麴蒸し 蕪菁あん 小角野菜いろいろ
食事	ばら散らし寿司 赤出汁
水菓子	瀬戸果 苺
甘味	道明寺万頭 鶯粉
Appetizers	Yellowtail and seasonal vegetable salad with monkfish sauce seaweed, chives, Shiitake mushroom, and leek Cod roe and Chinese lettuce jelly with Yuzu citrus
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled sea bream with vegetables chestnuts with sweet potato paste and pickled turnip
Simmered dish	Steamed Koji malt marinated pork shoulder with turnip thick sauce Assorted vegetables
Rice dish	Sishi bowl, miso soup
Dessert	Setoka citrus, Strawberry Domyoji dumpling with green soybeans powder

仕入れ状況により内容が一部変更することがございます。 Food items may change from season to season.

表示料金にはサービス料、税金が含まれております。 All prices are inclusive service charge and tax.

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スタッフにお尋ねください。 Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the restaurant