

¥16,200

奏
会
席

K
A
N
A
D
E

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

お椀 蟹巻き真丈

お造り 三種盛り合わせ

焼き物 真鯛巻繊焼き
金団最中 雪輪蕪アチャラ漬け

肉料理 和牛サーロインステーキ
山葵卸し 肉醤油 もやし

煮物 天王寺蕪含め煮 穴子柔らか煮
曙京人参 菊菜 針柚子

食事 しばえび天巻き寿司
赤出汁 ガリ

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

Soup dish Crab cake

Sashimi 3 kinds of sashimi

Grilled dish Grilled sea bream with vegetables
chestnuts with sweet potato paste and pickled turnip

Meat dish Wagyu beef sirloin steak

Simmered dish Simmered conger eel, turnip, Kikuna leaves,
carrot and yuzu citrus

Rice dish Prawn tempura sushi, miso soup and pickled ginger

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