

¥18,700

凧
会
席
R
I
N
K
A
I
S
E
K
I
C
O
U
R
S
E

先付け	焼き霜帆立と焼き野菜のあん肝あえ 焼き海苔 安岡葱 タラバ蟹奉書巻き 蛇腹胡瓜 若芽 巻独活 酢取り茗荷
お椀	伊勢海老手毬椀 手毬麩 紅白梅花野菜 柚子 鶯菜
お造り	河豚薄造り
焼き物	寒鰯照り焼き 染卸し 金団最中 羅臼昆布山椒煮
肉料理	和牛サーロインステーキ 山葵卸し 肉醬油 もやし
揚げ物	とらふぐ唐揚げ 酢橘
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	下記より一品お選び下さい 茶そば 露 薬味 しばえび天巻き寿司 赤出汁 ガリ
水菓子	三宝柑ゼリー寄せ 苺
Appetizers	Grilled scallop and vegetables with steamed monkfish liver King Crab rolls, cucumber, mountain asparagus sprout and pickled Myoga ginger
Soup dish	Clear soup with Japanese lobster ball Gluten cake ball, plum shaped vegetables and Yuzu citrus
Sashimi	Pufferfish sashimi
Grilled dish	Yellowtail teriyaki grated daikon, simmered kelp with Japanese sansho pepper, chestnuts with sweet potato paste
Meat dish	Wagyu beef sirloin steak
Deep-fried dish	Fried pufferfish, sudachi citrus
Simmered dish	Simmered conger eel, turnip, Kikuna leaves, carrot and yuzu citrus
Rice dish	Please select one dish each from below Green tea soba noodle Prawn tempura sushi, miso soup and pickled ginger
Dessert	Sampokan citrus jelly, strawberry

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