

¥18,700

凧  
会  
席

R  
I  
N  
  
K  
A  
I  
S  
E  
K  
I  
  
C  
O  
U  
R  
S  
E

先付け	芹と笹身の辛子浸し 椎茸 助子玉締め うすい豆
お椀	露の薑胡麻豆腐 こごみ 紐皮椎茸 早筍
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	白魚葛粉揚げ 山菜天婦羅 山椒塩
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 福ラーメン 若芽 白子 しばえび天巻き寿司 赤出汁 ガリ
水菓子	瀬戸果 苺
Appetizers	Japanese parsley green, chicken and Shiitake mushroom with mustard Egg pudding with cod roe and green peas
Soup dish	Clear soup with butterbur and sesame tofu, fern, Shiitake mushroom and bamboo shoot
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	Deep fried baby sardine and wild mountain vegetable, Japanese pepper salt
Simmered dish	Simmered conger eel, turnip, Kikuna leaves, carrot and yuzu citrus
Rice dish	Please select one dish each from below Puffer fish ramen noodle with wakame seaweed and milt Prawn tempura sushi, miso soup and pickled ginger
Dessert	Setoka citrus, 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