

¥37,300

河豚会席

P  
U  
F  
F  
E  
R  
F  
I  
S  
H

K  
A  
I  
S  
E  
K  
I

C  
O  
U  
R  
S  
E

先付け	あん肝の奈良漬け 落の薑胡麻豆腐 共あん 艾生姜 芹と笹身の辛子浸し 椎茸
お椀替り	河豚皮のだし巻き玉子 銀あん 揉み海苔 万能葱
お造り	てっさ ポン酢 薬味
揚げ物	とらふぐの唐揚げ 酢橘
鍋	てっちり 河豚 野菜盛り ポン酢 薬味
食事	下記より一品お選びください 雑炊 香の物 うどん 握り寿司五貫 赤出汁
水菓子	瀬戸果 苺
Delicacies	Steamed monkfish liver with Nara pickles, leek, chrysanthemum petal Butterbur and sesame tofu with thick sauce, ginger Japanese parsley green, chicken and Shiitake mushroom with mustard
Hot meal	Japanese omelette with pufferfish skin, thick sauce, seaweed, chives
Sashimi	Pufferfish sashimi, ponzu sauce, condiments
Deep-fried dish	Fried pufferfish, sudachi citrus
Hot pot dish	Pufferfish pot, vegetable condiments
Rice dish	Please select one dish each from below Rice porridge, pickles Udon noodles 5 kinds of sushi, miso soup
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