

¥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	女池菜と栃尾揚げの煮浸し 蛤と三つ葉の琥珀寄せ
お椀	菜の花のすり流し 姫皮豆腐 蝶々人参 生クリーム
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	鱈塩焼き 柚子卸し 新丸十レモン煮
肉料理	和牛サーロインステーキ 焼き筍 ごとみ 木の芽味噌
揚げ物	白魚と蕨の塔のかき揚げ たらのめ
食事	桜鱈とマス子のおこわ弁当 玉子焼き いぶりがっこ しじみの赤出汁
甘味	抹茶の羽二重寄せ 苺 小豆のソース

Appetizers	Boiled Meike leaf and deep fried bean curd salad Clam and Mitsuba leaf consommé jelly
Soup dish	Canola flower pottage soup with tofu, carrot and cream
Otsukuri	Assorted sashimi: 2 kinds
Grilled dish	Grilled Spanish mackerel, grated yuzu flavored daikon radish, sweet potato with lemon
Meat dish	Sirloin steak, grilled bamboo shoot, ostrich fern, Kinome leaf miso paste
Deep-fried dish	Noodlefish and butterbur tempura, mountain asparagus
Rice dish	Steamed rice with trout and trout roe, sweet omelette, smoked pickles, clam miso soup
Dessert	Matcha jelly with red bean sauce and 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