

¥18,700

宴会席

U
T
A
G
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 佐渡の鰯あん肝あえ 火取りのどくろ握り 蛤と三つ葉の琥珀寄せ
お椀	和牛と山菜の沢煮椀 かんずり卸し
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	柳鰈一夜干し 赤かぶ漬け 柚子卸し
肉料理	雪室豚の塩麴漬け 神楽南蛮味噌 じゃが芋
煮物	ずわい蟹のころっけ 亀甲あん たらのめ
食事	村上産「いのちの壺」 渚おうはん醤油漬け 手作り和 XO 醬 辛子巻き のっぺい汁
甘味	苺とミルク羹 吟醸ゼリー ミントの葉
Appetizers	Boiled Meike leaf and deep fried bean curd salad Yellowtail and monkfish liver salad Broiled black throat seaperch sushi Clam and Mitsuba leaf consommé jelly
Soup dish	Clear soup with wagyu beef and wild mountain vegetables, Kanzuri hot sauce
Otsukuri	Assorted sashimi: 3 kinds
Grilled dish	Grilled semi dried flatfish, red turnip pickles, and yuzu flavored grated daikon radish
Meat dish	Malt marinated Snow Aging pork with Kinome miso sauce and potato
Simmered dish	Snow crab croquette and mountain asparagus
Rice dish	Rice from Murakami, Niigata prefecture, steamed
Dessert	Strawberry and milk bavarois with Ginjo Sake jelly

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