

¥12,500

華会席
Hana Kaiseki Course

| | |
|-----|-------------------------------------|
| 座付き | 鞍掛豆の浸し |
| 先付け | 織部湯葉 蓴菜 海老 旨出汁 山葵 揚げ麩、隠元豆、蒟蒻の白和え |
| お造り | 二種盛り合わせ |
| 焼き物 | 福子の油焼き 沢煮野菜 |
| 揚げ物 | 海老のアスパラ射込み揚げ 新牛蒡の利休揚げ |
| 煮物 | 山菜の羽二重ひろうす 楓冬瓜 辛子 |
| 食事 | 穴子と青大豆の炊き込みご飯 赤出汁 キャベツと紫蘇の実 |
| 甘味 | 水羊羹 蚕豆青蛙 |

| | |
|---------------|--|
| Amuse | Boiled kurakake beans |
| Appetizers | Oribe style yuba tofu skin, junsai water shield, prawn, wasabi Tofu salad with fried gluten cake and konnyaku taro cake |
| Otsukuri | 2 kinds of sashimi |
| Grilled dish | Grilled young sea bass, simmered vegetables |
| Fried dish | Deep fried asparagus and prawn, burdock with sesame butter |
| Simmered dish | Tofu ball and mountain greens with winter melon |
| Rice dish | Conger eel and green soybean pilaf, Red miso soup with cabbage and shiso seed |
| Dessert | Sweet red bean jelly with broad bean |

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 of tax and service charge.
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