

¥16,200

奏会席

Kanade 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
お椀	河豚出汁巻き玉子 みぞれ仕立て 小笹葱 焼きのり
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	福子の油焼き 沢煮野菜
肉料理	和牛サーロインステーキ じゃが芋 新玉ねぎ 香草
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
Soup dish	Pufferfish broth omelet, grated daikon radish and chives, Seaweed
Otsukuri	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Grilled young sea bass, simmered vegetables
Meat dish	Wagyu beef sirloin steak, potato, onion, herbs
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