

¥22,400

凜会席

Rin Kaiseki Course

座付き	鞍掛豆の浸し
先付け	織部湯葉 蓴菜 生雲丹 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	三種盛り合わせ
肉料理	和牛フィレ肉のロースト 新玉ねぎ 黄味ポン酢 山葵
揚げ物	まながつお香煎揚げ 蚕豆薄衣揚げ アスパラガス 塩
煮物	山菜の羽二重ひろうす 楓冬瓜 辛子
食事	下記より一品お選びください 握り寿司三貫 赤出汁 穴子と青大豆の炊き込みご飯 冷やしたぬき蕎麦
水菓子	国産マンゴー 檸檬ゼリー掛け
甘味	葛餅 黒蜜 きな粉
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	3 kinds of sashimi
Meat dish wasabi	Roasted wagyu tenderloin steak, onion, ponzu vinegar, wasabi
Fried dish	Deep fried butterfish, broad bean, and asparagus, with salt
Simmered dish	Tofu ball and mountain greens with winter melon
Rice dish	Please select one dish from the following - Nigiri sushi (3 pieces), miso soup - Conger eel and green soybean pilaf - Cold soba noodle with tempura crumbs
Dessert	Mango with lemon jelly, kuzumochi cake with brown sugar syrup and roasted soybean powder

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