

# 冬の味覚会席

Seasonal Teppan Kaiseki Course ¥26,250

## 先付

ズワイガニと白菜のお浸し

## Appetizers

Chilled crab with Chinese cabbage

## お椀

虎河豚の土瓶蒸し

## Soup

Pufferfish simmered in clay pot

## 焼物

焼きタラバガニ

## Grilled dish

Grilled Taraba crab

## 蒸物

金目鯛の鉄板風煮付け

## Steamed dish

Boiled golden snapper

## 揚げ物

虎河豚の唐揚げ

## Fried dish

Fried pufferfish

## 肉料理

下記のメニューより 1品お選びください。

- ・ 赤恵比寿牛ロースステーキ 120g
- ・ 黒恵比寿牛ロースステーキ 120g

## Beef

Please select one of the following:

- ・ Grilled "Red Yebisu beef" steak 120g
- ・ Grilled "Black Yebisu beef" steak 120g

## 焼き野菜

Grilled vegetables

## 食事

下記のメニューより 1品お選びください

- ・ 神子原米の御飯
- ・ ガーリックライス
- ・ 海老と梅ちりめんの炒め御飯

河豚と金目鯛のあら汁、香の物

## Rice

Please select one of the following:

- ・ Steamed Mikohara rice
- ・ Fried garlic rice
- ・ Fried rice with dried shrimp and plum

Pufferfish and golden snapper soup and pickles

## 季節のフルーツ

コーヒー または 紅茶

## Seasonal fruits

Coffee or tea

上記料金に別途、消費税及びサービス料（13%）を加算させていただきます。

All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.

お食事制限やアレルギーなどが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係の者にお尋ねください。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.