

¥11,000

華
会
席

H
A
N
A

c
o
u
r
s
e

前菜	ふく煮凝り 自家製からすみ 慈姑煎餅 干し柿バター 鰻八幡巻き 茶振り海鼠 笹母カステラ焼き
御椀	燕菁蒸し 薄葛仕立て 甘鯛 帆立 粟麩 椎茸 人参 柚子 鶯菜
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	寒鰯のしょつつる焼き 金柑蜜煮 紅白梅花脰 黒豆蜜煮
煮物	和牛と下仁田葱の治部煮 芹沢煮 本山葵 すだれ麩
食事	鮭といくらのごはん 赤出汁 香の物 または 握り寿司三貫 赤出汁
甘味	三宝柑葛寄せ 苺

Appetizers	Simmered puffer fish Dried mullet roe, arrowhead chips, dried persimmon with butter, eel rolled with burdock, sea cucumber simmered with green tea, sake kasu cake
Soup	Clear soup with sea bream, scallop, wheat gluten, shiitake mushroom, carrot, yuzu and Uguisu green
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Japanese amberjack grilled with shottsuru style, kumquat marinated with sweet syrup, radish and carrot pickled in sweetened vinegar, black soybean simmered with sugar and soy sauce
Simmered dish	Simmered beef, Japanese leek, parsley and wheat gluten with wasabi
Rice dish	Steamed rice with salmon and salmon roe, miso soup, pickled vegetables or 3 kinds of nigiri sushi, miso soup
Dessert	Orange jelly with strawberries

(仕入れ状況により内容が一部変更されることがございます。Food items may change from season to season)

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.