

¥15,000

凜
会
席

R
I
N
c
o
u
r
s
e

先付け	蟹 子持ち昆布 寒鯖 鮑の生姜酢寄せ あん肝 若布 られし 花穂
御椀	燕の薄張り椀 火取り甘鯛 鶯菜 柚子
お造り	鉄刺 薬味 ポン酢
焼き物	まながつお柚庵焼き 金柑蜜煮 煮卸し 紅白梅花脛 黒豆松葉
肉料理	和牛と茄子のロースト 揚げ牛蒡 白髪葱 香草 有機玉葱と酒粕のソース
煮物	海老芋と白子の煮卸し 芹沢煮
食事	河豚雑炊 香の物 または 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
デザート	三宝柑葛寄せ 苺

Delicacies	Crab, seed kombu, mackerel, abalone, monkfish liver, seaweed and radish dressed with ginger and vinegar
Soup	Clear soup with daikon radish, sea bream, Uguisu green and yuzu
Sashimi	Puffer fish
Grilled dish	Harvest fish grilled with yuan style, kumquat marinated in sweet syrup, granted radish, radish and carrot pickled in sweetened vinegar, black soybean simmered with sugar and soy sauce
Meat dish	Roasted beef and eggplant, fried burdock, leek and herb with onion sake kasu dressing
Simmered dish	Taro, cod shirako and Japanese paesely with granted daikon radish
Rice dish	Rice porridge with pickled vegetables or Steamed rice with salmon and salmon roe, miso soup, pickled vegetables or 3 kinds of nigiri sushi
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.