

¥18,000

飛驒牛しゃぶしゃぶ会席  
S  
h  
a  
b  
u  
S  
h  
a  
b  
u  
H  
o  
t  
P  
o  
t  
C  
o  
u  
r  
s  
e

先付け	蟹 子持ち昆布 寒鯖 鮎の生姜酢寄せ あん肝 若布 られし 花穂
お造り	3 種盛り合わせ
焼き物	まながつお柚庵焼き 金柑蜜煮 煮卸し 紅白梅花脍 黒豆松葉
鍋	しゃぶしゃぶ鍋 飛驒牛 120g 野菜盛り
食事	雑炊セット「ご飯 卵 薬味 香の物」 または うどんセット「うどん 薬味 温玉」
デザート	三宝柑葛寄せ 苺
Delicacies	Crab, seed kombu, mackerel, monkfish liver, seaweed and radish with sake kasu dressing
Sashimi	-3 kinds of sashimi
Grilled dish	Harvest fish grilled with yuan style, kumquat marinated in sweet syrup, granted radish, daikon and carrot pickled in sweetened vinegar, black soy bean simmered in sugar and soy sauce
Hot-pot dish	120 g Hida beef slices, assorted vegetables
Rice dish	Rice porridge with egg, condiments, pickled vegetables or Udon with soft boiled egg, condiments
Dessert	Orange jelly with strawberries

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.