

¥7,000

舞  
会  
席

M  
A  
I  
c  
o  
u  
r  
s  
e

前菜	寒鯖の昆布鮓 蟹奉書巻き 茶振り海鼠 自家製からすみ 干し柿バター
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	寒鰯のしょつつる焼き 金柑蜜煮 紅白梅花脛 黒豆松葉
揚げ物	まながつお香煎揚げ 慈姑唐揚げ 芹薄衣揚げ
煮物	海老芋と白子の煮卸し 芹沢煮
食事	鮭といくらのご飯 赤出汁 香の物
水菓子	酒粕のアイスクリーム
デザート	黒糖プリン

Appetizers	Nigiri sushi of mackerel wrapped with kombu, roll of crab and daikon radish pickled in sweetened vinegar, sea cucumber simmered with green tea, dried mullet roe, dried persimmon with butter
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Japanese amberjack grilled with shottsuru style, kumquat marinated in sweet syrup, radish and carrot pickled in sweetened vinegar, black soybean simmered with sugar and soy sauce
Deep-fried dish	Fried harvest fish with rice crackers, arrowhead and Japanese parsley
Simmered dish	Taro, cod shirako and Japanese peasely with granted daikon radish
Rice dish	Steamed rice with salmon and salmon roe, miso soup, pickled vegetable
Dessert	Sake kasu ice cream Brown sugar pudding

(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.