

¥30,000

河豚会席

P
u
f
f
e
r
f
i
s
h

H
o
t

P
o
t

C
o
u
r
s
e

先付け	河豚皮と葱の辛子味噌和え
お造り	ふぐてっさ 薬味 ポン酢
焼き物	焼き河豚 または 河豚唐揚げ
鍋	ちり鍋 野菜盛り合わせ
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」
水菓子	紅マドンナの和三盆と 国産レモンジュレ掛け

※お一人様ご追加¥5,000（4貫）で焼き白子またはちり鍋に白子が入ります。

Delicacies	Puffer fish skin and chives marinated in miso with mustard
Sashimi	Puffer fish sashimi, condiments, ponzu sauce
Grilled dish	Grilled puffer fish or Deep-fried puffer fish
Hot-pot dish	Puffer fish with vegetables
Rice dish	Rice porridge with egg, condiments, pickled vegetables or Udon with soft boiled egg, condiments
Dessert	Orange topped with lemon jelly

*Add-on items: grilled shirako (4 pieces) or shirako in hot pot is available for an additional ¥5,000

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.