

¥18,000

飛驒牛しゃぶしゃぶ会席
Shabu Hot Pot Course

先付け	ずわい蟹と三つ葉の和え混ぜ
お造り	3種盛り合わせ
焼き物	あぶら坊主西京味噌焼き 栗渋皮煮 羅臼昆布山椒煮 はじかみ
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	紅マドンナの和三盆 国産レモンジュレ掛け
Delicacies	-Snow crab and clover marinated in dashi stock
Sashimi	-3 kinds of sashimi
Grilled dish	-Black cod grilled with saikyo white miso, sweetened chestnuts, kombu boiled with sansho pepper, ginger sprouts
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 topped with lemon jelly

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.