

¥18,000

舞会席
M
A
I
C
O
U
R
S
E

先付け	白アスパラの羽二重寄せ 海藤花 雲丹 山葵 蛍烏賊と筍の木の芽味噌掛け
御椀	鮑の葛うち 新若布 たらめ 花びら百合根
お造り	3種盛り合わせ
焼き物	桜鱒の桜塩焼き 独活金平 酒粕カステラ 酢取り野菜
肉料理	焼き筍と牛の鉄焼き 野蒜の金山寺和え 桜大根
揚げ物	稚鮎の天婦羅 新牛蒡 ごとみ 天露 蓼おろし
煮物	あいなめ揚げ煮 蓬麩 吉原独活 人参 共地あん 辛子
食事	桜鯛の茶漬け 香の物 または 鯛飯 香の物 赤出汁
甘味	豆富プリン 蕨餅 黒蜜 丹波産小豆の鯛焼き
お抹茶	ウェスティン落雁とともに

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.