

華
会
席

H
A
N
A

c
o
u
r
s
e

¥11,000

先付け	夏の風物詩 前菜 5 種盛り合わせ 鬼灯玉子 鱧の手毬寿司 団扇丸十 楓冬瓜氷室寄せ 蓴菜吸い酢
御椀	夏野菜の沢煮椀 水晶海老
お造り	2 種盛り合わせ
焼き物	まながつお塩焼き 新干瓢胡麻酢かけ 色紙昆布山椒煮
揚げ物	海老のずんだ揚げ 万願寺しし唐 舞茸
煮物	妻有ポークと玉蜀黍の羽二重寄せ 茸の餡かけ 白髪葱 胡椒
食事	半田素麺 薬味 露 または 焼き穴子の茶豆ご飯 香の物 赤出汁
甘味	フルーツトマトの蜂蜜煮
Delicacies	5 kinds of seasonal appetizers: Pickled egg yolk in Miso & ground cherry, Sushi of pike conger, sweet potato, jellied gourd melon, water shield
Soup	Clear soup of summer vegetables and shrimp
Sashimi	2 kinds of Sashimi
Grilled dish	Harvestfish, dried gourd shavings with sesame vinegar, seaweed with Sansyo pepper
Fried dish	Shrimp with green soybeans, green pepper and Maitake mushrooms
Simmered dish	Tsumari pork, sweet corn Tofu, mushrooms with starchy sauce, green onion and pepper
Rice dish	Somen noodles or Steamed rice with grilled eel and brawn soy beans, vegetable pickles and Miso soup
Dessert	Fruit tomato compote

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.