

¥18,000

舞会席  
MAI  
c  
o  
u  
r  
s  
e

先付け	夏の風物詩 前菜 7 種盛り合わせ 蛇籠蓮根蟹巻き 鬼灯玉子 青梅蜜煮 楓冬瓜氷室寄せ 団扇丸十 鰯笹巻き寿司 干瓢雲丹和え
御椀	毛蟹の淡雪真丈 おくら 三つ葉 柚子
お造り	3 種盛り合わせ
焼き物	鮎塩焼き 酢橘 里牛蒡のポン酢漬け 蓼酢
強肴	心太 蓴菜 辛子 鰹をきかせた酢
肉料理	牛サーロインのステーキ 焼き野菜添え 浅葱ソース
煮物	舞ファームの野菜の炊き合わせ
食事	握り寿司 5 貫 赤出汁 または うなぎの櫃まぶし 薬味 出汁
甘味	天音メロン 南瓜のあん蜜
お抹茶	ウェスティン落雁とともに
Delicacies	7 kinds of seasonal appetizers: Lotus root roll with crab, Pickled egg yolk in Miso & ground cherry, pickled plum compote, jellied gourd melon, sweet potato, Sushi of horse mackerel, dried gourd shavings with sea urchin
Soup	Clear soup of horsehair crab, okra, trefoil and Yuzu citrus
Sashimi	3 kinds of Sashimi
Grilled dish	Salted sweetfish Sudachi citrus, water pepper vinegar, pickled burdock in citrus sauce
Side dish	Jelly strips with water shield, bonito stock vinegar
Meat dish	Grilled beef sirloin and vegetables with chive sauce
Simmered dish	Vegetables from “Mai Farm”
Rice dish	5 kinds of Nigiri Sushi and Miso soup or Chopped broiled eel over rice
Dessert	Melon, pumpkin and sweet bean paste parfait served with Matcha

日本料理

(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.