

¥15,000

凧
会
席

R
I
N
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	鱧葛打ち 水玉冬瓜 青柚子 玉子豆腐 織打ち茗荷
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
揚げ物	海老真丈の変わり揚げ おかひじき 枝豆 手長海老唐揚げ
煮物	うなぎ豆腐 沢煮野菜あん 四角豆
食事	握り寿司3貫 赤出汁 または 冷やし牛シャブと半田素麺 薬味 露
甘味	フルーツトマトの蜂蜜煮 南瓜のあん蜜
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 pike conger, gourd melon, Yuzu citrus, egg Tofu and Japanese ginger
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
Fried dish	Shrimp and Japanese lobster, saltwort, green soy beans
Simmered dish	Eel Tofu with vegetable starchy sauce, winged beans
Rice dish	3 kinds of Nigiri Sushi and Miso soup or Somen noodles with pork Shabu-Shabu
Dessert	Fruit tomato compote, pumpkin and sweet bean paste parfait

(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.