¥10,000

昼の会席

Lunch course

先付け	舞ファームから 新鮮野菜を使った前菜
御椀	鱧葛打ち 蕪菜　青柚子 玉子豆富　繊打ち茗荷
お造り	３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	うなぎ豆富　沢煮野菜あん　四角豆
食事	握り寿司３貫　赤出汁 または 冷やし牛しゃぶと半田素麺　薬味　露
甘味	南瓜のあん蜜
お抹茶	ウェスティン落雁とともに

Delicacies	Fresh vegetables from “Mai Farm”
Soup	Clear soup of pike conger, water shield, Yuzu citrus, egg custard and Japanese ginger
Sashimi	3 kinds of Sashimi
Grilled dish	Salted harvestfish, dried gourd shavings with sesame vinegar, seaweed with Sansyo pepper
Fried dish	Shrimp with green soybeans, green pepper and Maitake mushrooms
Simmered dish	Eel Tofu with vegetable starchy sauce, winged beans
Rice dish	3 kinds of Nigiri Sushi and Miso soup or Beef Shabu-Shabu with Somen noodles
Dessert	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.

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 chan