

¥7,000

舞
会
席
M
A
I
c
o
u
r
s
e

先付け	舞ファームから 新鮮野菜を使った前菜
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	海老真丈の変わり揚げ おかひじき 枝豆 手長海老唐揚げ
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	白い珈琲ゼリー
Delicacies	Fresh vegetables from “Mai Farm”
Soup	Clear soup of summer vegetables and shrimp
Sashimi	2 kinds of Sashimi
Grilled dish	Salted harvestfish, dried gourd shavings with sesame vinegar, seaweed with Sansyo pepper
Fried dish	Shrimp and Japanese lobster, saltwort, green soy beans
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	Coffee mousse

(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.