

¥18,000

白光会席
HAKKOU
c
o
u
r
s
e

先付け	鮫肝の粕漬け 焼き葱 いばら蟹と冬菜の和え混ぜ 鯖としょつつる大根
御椀	白子安片 薄氷仕立て めかぶ 柚子 もみじ人参
お造り	河豚うす造り 皮刺し 薬味 ポン酢 酢橘
焼き物	甘鯛の鱗焼き 鬼おろし 酢橘 酢取り野菜
肉料理	牛サーロインのステーキ 焼き葱 本山葵 塩 浅葱ソース
煮物	海老芋の揚げ出汁 雲丹 自然薯 もみ海苔 浅葱
食事	握り寿司 5貫 赤出汁 または 鯛茶漬け 香の物
水菓子	代白柿 天使音メロン 一抹茶とともに一
Delicacies	Monkfish liver marinated in Sake lees and grilled leek, Ibara crab and winter greens, Simmered mackerel and radish
Soup	Clear soup of milt, holdfast and Yuzu
Sashimi	Sashimi of globefish
Grilled dish	Grilled tilefish, Sudachi citrus and vinegared vegetable
Meat dish	Grilled sirloin beef steak Vegetable, Wasabi, salt and chive sauce
Simmered dish	Deep-fried taro with Dashi
Rice dish	5 kinds of Nigiri Sushi and Miso soup or Ochazuke of sea bream and vegetable pickles
Dessert	Persimmon and Melon served with Matcha

(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)

日本料理

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.