



食前酒	紅の舞
先付け	焼き葱と冬菜の鮫肝和え 蓮根とじゃこの煎り煮 昆布メ鱈と真砂和え
お造り	2種盛り合わせ
焼き物	鰯の照り焼き 染めおろし 雪輪大根 金柑蜜煮
揚げ物	鱈白子の黄味衣揚げ 若布のかき揚げ 百合根新引き揚げ
煮物	海老芋含め煮 煮穴子 法連草 振り柚子 揚げ餅
食事	いばら蟹の炊き込みご飯 香の物 赤出汁
甘味	苺 粉糖 黒蜜プリン
Delicacies	Grilled green onion and winter greens with monkfish liver Simmered lotus root and tiny sardines Cod and seasoned cod ro
Sashimi	2 kinds of Sashimi
Grilled dish	Yellowtail "Tetiyaki", grated radish, kumquat compote and vinegared radish
Fried dish	Deep-fried cod milt with egg yolk, seaweed and lily bulb
Simmered dish	Simmered taro and eel with Dashi, spinach, Yuzu and deep-fried Mochi
Rice dish	Steamed crab rice, Miso soup and vegetable pickles
Dessert	Strawberry with powder sugar Brown sugar syrup pudding

¥11,000

華 HANA course



(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.