

¥18,000

舞会席
MAI
course

食前酒	紅の舞
先付け	河豚煮凝り 焼き葱と冬菜の鮫肝和え 炙り唐墨 大根
御椀	白子豆腐 菘 水引き野菜 梅花人参 手毬麩 鶯蒿苜蓿
お造り	河豚の薄造り 薬味 ポン酢
焼き物	喜知次塩焼き 染めおろし 酢橘 はじかみ
肉料理	牛サーロインステーキ 焼き大根 下仁田葱 玉葱 卵黄のソース
揚げ物	白魚葛粉揚げ 大葉百合根 塩
煮物	天王寺蕪の含め煮 伊勢海老黄味煮 冬菜 針柚子
食事	握り寿司5貫 赤出汁 または いばら蟹の炊き込みご飯 香の物 赤出汁
水菓子	紅まどんな ワインゼリー掛け 天使音メロン 一抹茶とともに

Aperitif	Plum wine
Delicacies	Jellied globefish with Dashi, Grilled green onion and winter greens with monkfish liver Dried mullet roe with radish
Soup	Clear soup of milt Tofu and vegetables
Sashimi	Sashimi of globefish
Grilled dish	Grilled tilefish, grated radish, Sudachi citrus and ginger
Meat dish	Beef sirloin steak Grilled radish, onion, egg yolk sauce
Simmered dish	Simmered turnip and shrimp with egg yolk
Rice dish	5 kinds of Nigiri Sushi and Miso soup or steamed crab rice, Miso soup and vegetable pickles
Dessert	Mandarin orange with wine jelly and melon served with Matcha

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.