

¥15,000

凧 R
I
N

c
o
u
r
s
e

食前酒	紅の舞
先付け	河豚の煮凝り 焼き葱と冬菜の鮫肝和え 炙り唐墨 大根
御椀	鱈菊の葛打ち羹仕立て 赤根草 松葉柚子
お造り	3種盛り合わせ
焼き物	あぶらぼうず西京焼き 染めおろし 金柑蜜煮 はじかみ
肉料理	牛サーロイン朴葉焼き 揚げ野菜 半熟玉子 胡桃味噌
煮物	天王寺蕪の含め煮 海老黄味煮 冬菜 針柚子 牛蒡
食事	握り寿司3貫 赤出汁 または いばら蟹の炊き込みご飯 香の物 赤出汁
甘味	紅まどんな ワインゼリー掛け 黒蜜のプリン
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 cod milt, spinach and Yuzu
Sashimi	3 kinds of Sashimi
Grilled dish	Grilled skilfish with Saikyo Miso, grated radish, kumquat compote and ginger
Meat dish	Beef sirloin steak with Hooba leaf, fried vegetables, soft boiled egg and walnut Miso
Simmered dish	Simmered turnip, and shrimp coated in egg yolk
Rice dish	3 kinds of Nigiri Sushi and Miso soup or Steamed crab rice, Miso soup and vegetable pickles
Dessert	Mandarin orange with wine jelly Brown sugar syrup pudding

(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.