

¥7,000

舞
会
席
M
A
I
c
o
u
r
s
e

食前酒	紅の舞
先付け	蓮根とじゃこの煎り煮 昆布メ鱈と真砂和え 千代呂木 芹と椎茸の浸し
御椀	鱈菊の葛打ち羹仕立て 赤根草 松葉柚子
お造り	2種盛り合わせ
焼き物	鰯の照り焼き 染おろし 金柑蜜煮 雪輪大根
揚げ物	白魚葛粉揚げ 大葉百合根
煮物	冬野菜の炊き合わせ
食事	いばら蟹の炊き込み御飯 香の物 赤出汁
甘味	黒蜜のプリン
Aperitif	Plum wine
Delicacies	Simmered lotus root and tiny sardines, Cod and seasoned cod roe, Simmered Japanese parsley and Shiitake mushroom
Soup	Clear soup with cod milt, spinach and Yuzu
Sashimi	2 kinds of Sashimi
Grilled dish	Yellowtail “ Teriyaki”, grated radish, kumquat compote and vinegared radish
Fried dish	Deep-fried white fish and lily bulb
Simmered dish	Simmered vegetables
Rice dish	Steamed crab rice, Miso soup and vegetable pickles
Dessert	Brown sugar syrup pudding

※お一人様ご追加¥1,300 で、お食事を鯛と生姜の釜炊きご飯に変更可能です。

Steamed seabream rice cooked in a clay pot will be available for an additional ¥1,300

(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.