

飛騨牛 しゃぶしゃぶ会席 ¥18,000

先付	け	鯖の翁酢和え 雪輪蕪 芽葱 若布 蛇腹胡瓜 梅花薯蕷寄せ 煎り酒 青味野菜
お造り		ふぐてっさ 薬味 ポン酢
鍋		飛騨牛肉盛り 200g 野菜盛り ぽん酢 胡麻だれ 薬味
食事		雑炊（ごはん、玉子、薬味、香の物） または 煮麺（素麺 白出汁醤油 卵 薬味）
水菓子		瀬戸果 苺 島レモンゼリー

Shabu Shabu Hot Pot Course

Delicacies	Yam with Sake sauce, Vinegared mackerel with turnip, onion, seaweed, cucumber
Sashimi	3 kinds of Sashimi
Hot-pot dish	200g of sliced beef, vegetables Citrus sauce and sesame sauce
Rice dish	Mixed porridge, condiments, seaweed and pickled vegetable or Somen noodles, condiments, white sou sauce
Dessert	Orange and strawberry

※追加肉 100g ¥5,500 / Extra 5,500 yen for 200g of sliced beef
追加野菜一人前 ¥1,000 / Extra 1,000 yen for vegetables

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。
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。
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。
仕入れ状況によりメニューが一部変更となる場合がございます。
All prices are subject to consumption tax and 13% service charge.
Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.
Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.
Food items may change from season to season.

