

¥ 7,000

1月の舞会席

MAI
course

前菜	丹波黒豆蜜煮 松前漬け 数の子 イクラ 昆布 海鼠吟醸漬け
お造り	二種盛り合わせ
焼き物	鱈の甘酒焼き 金柑蜜煮
揚げ物	海老真丈 焼きいも天婦羅
煮物	蕪菁蒸し 甘鯛 帆立
食事	ばらし散らし寿司 赤出汁
水菓子	黒糖と豆富の羽二重寄せ 苺 きな粉

Apperizers	Black beans Matsumae pickles, herring roe, salmon roe, kelp Sea cucumber, sake kasu
Sashimi	2 kinds of sashimi
Grilled dish	Japanese Spanish mackerel, amazake fermented rice drink, kumquat
Deep-fried dish	Shrimp, whitefish, sweet potato tempura
Simmered dish	Turnip, sea bream, scallop
Rice dish	Seafood bowl, miso soup
Dessert	Black sugar, tofu Strawberry, kinako roasted soybean flour

(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.