

¥18000

飛驒牛しゃぶしゃぶ会席
Shabu Shabu Hot Pot Course

先付け	松葉蟹とも和え 生姜酢のジュレ 刻み三つ葉
前菜	丹波黒豆蜜煮 炙り唐墨 慈姑せんべい 子持ち昆布このわた掛け 干し柿バター 寒鰯の昆布鮓 酒盗醜醐寄せ
お造り	3種盛り合わせ
鍋	しゃぶしゃぶ鍋 飛驒牛 120g 野菜盛り ポン酢 ゴマダレ 薬味
食事	雑炊セット「ご飯 卵 薬味 香の物」 または うどんセット「うどん 薬味 温玉」
デザート	アイスクリーム
Delicacies	Snow crab, ginger vinegar jelly Japanese parsley
Appetizers	Black beans, dried mullet roe, arrowhead, kelp, salted sea cucumber, persimmon, butter, cream cheese, yellow tail sushi, salted bonito guts
Sashimi	3 kinds of sashimi
Hot-pot dish	Shabu-shabu hot pot Hida beef (120g) assorted vegetables ponzu vinegar, sesame sauce, condiments
Rice dish	Rice porridge egg, condiments, pickled vegetables or Udon noodles condiments, soft boiled egg
Dessert	Ice cream

しゃぶしゃぶ会席のご注文はテーブルの人数分、2名様以上からとさせていただきます。 Shabu shabu kaiseki minimum order per table: 2 person.
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.