



会席 ホリデーランチ

祝い八寸

紅白なますいくら 子持ち昆布 糸賀喜
唐墨大根 黒豆 金箔 菜花 海松貝酒煮 酢味噌掛け

御椀

青実山椒真丈 蟹ほぐし身 金時人参 鶯菜 へぎ柚子

御造り

まぐろ 烏賊雲丹 白身 あしらい一式

御凌ぎ

穴子炙り寿司

御焼物

真名鰹味噌漬 牛肉の味噌漬
葱貝柱 蓮根煎餅 染めおろし

御炊合わせ

海老芋オランダ 竹の子土佐煮 車海老黄身煮
梅人参 春菊 木の芽

御揚物

河豚から揚げ しい唐 酢橘 山椒塩

御食事

紅白うどん 出汁 山葵 海苔 おろし 葱

水菓子

酒粕ブランマンジェ 大納言入り酒粕のパウンドケーキ

¥15,000

規約と条件：

1-メニュー内容は全て決定しておりますが、材料の仕入れ状況により一部変更の場合がございます。2-食物アレルギーなどによりメニュー内容の変更をご希望の場合は、イベント開始72時間前までにホテルまでご連絡ください。代替のメニューをご用意いたします。3-イベントでご提供のお食事のお持ち帰りはご遠慮いただいております。4-お座席・テーブルはホテルにて指定させていただき、お客様による事前のご指定は受け付けておりません。5-イベント当日、お客様がお越しにならない場合やご予約より少ない人数でご来場の場合など、お客様のご都合による返金は行いません。



Kaiseki Holiday Lunch

Japanese delicacies

Pickled persimmon and daikon radish, salmon roe
Kelp with herring roe, dried bonito shavings
Dried mullet roe, sweet-boiled black soy beans
Rape blossoms, simmered gaper clam, sour miso

Soup

Japanese pepper dumpling, crab, “Kintoki” carrot
Young greens “Uguisu-na”, yuzu

Sashimi

Tuna, squid, sea urchin, white fish

Sushi

Broiled conger eel sushi

Grilled dish

Grilled miso flavored butterfish, miso flavored beef, scallops with leek

Steamed dish

Simmered “Ebi-imo” taro, bamboo shoot, prawn
Garland chrysanthemum, Japanese pepper leaf bud

Fried dish

Deep-fried blowfish, green pepper, sudachi, Japanese pepper salt

Noodles

Udon, soup, wasabi, laver

Dessert

Sake lees blancmange
Sake lees pound cake with sweetened red beans

¥15,000

Terms and Conditions:

1- All menus are fixed and dishes are subject to changes without prior notice according to products' availability. 2- In case of allergy, alternative will be suggested within the restaurant menu's products if the request is made 72 hours before the start of the event. 3- Food served may not be taken away from the restaurant 4- No table will be pre-assigned and the hotel reserves the right to assign tables. 5- No redemption nor refund will occur in case of no show or lesser turnout.