



会席 クリスマスランチ

先付け二種

甘海老 平貝 焼き椎茸 法蓮草
いくら 酢橘醤油 揉み海苔

北寄貝 九条葱 独活 寄せ若布 ぬた和え

椀物

焼き甘鯛 丹波占地 聖護院大根 京人参 柚子

お造り

鮪 平目

焼き物

鯛西京焼き 堀川牛蒡唐揚げ はじかみ

温物

海老芋 雲子 原木椎茸
松葉蟹餡 絹さや

強肴

和牛しゃぶ蕪の羹鍋仕立て
白菜 下仁田葱 水菜 えのき 牛蒡 黒七味

進肴

河豚と河豚皮のサラダ仕立て
鮫肝

食事

暖かい稲庭うどん とろろ昆布 葱
天麩羅
車海老 蓮根 獅子唐 藻塩

水菓子

白いコーヒーのブランマンジェ
和風モンブランクリーム

¥12,000

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-イベントでご提供する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ます、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 Christmas Brunch

Japanese delicacies

Sweet shrimp, razor clam, Shiitake mushroom, spinach
salmon roe, Sudachi soy sauce, dried seaweed

Hokki clam, Kujyo leek, Udo, Wakame seaweed, miso vinegar sauce

Soup

Tilefish, Shimeji mushroom, Shogoin Daikon radish, carrot

Sashimi

Tuna, flat fish

Grilled dish

Butterfish Miso flavor
Horikawa burdock, pickled ginger

Simmered dish

Ebi taro, soft cod roe, Shiitake mushroom
Snow crab kudzu sauce

Side dish

Wagyu beef
grated turnip, Chinese cabbage, Shimonita leek, burdock
Mizuna potherb mustard, Enoki mushroom

Refreshment

Blowfish, blowfish skin, monkfish liver

Noodles

Inaniwa Udon noodles
shredded Kombu seaweed, Japanese leek
Tempura
prawn, lotus root, green pepper

Dessert

White coffee blancmange
Japanese style Mont blanc

¥12,000

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.