



会席 クリスマスブランチ

先付け二種

おぼろ豆腐
海苔餡 山葵 あられ

北寄貝 九条葱 独活
寄せ若布 めた和え

椀物

帆立真丈 丹波占地
聖護院大根 京人参 柚子

お造り

鮪 鰯 烏賊

焼物

えぼ鯛柚庵焼
堀川牛蒡唐揚げ はじかみ

温物

和牛しゃぶ羹鍋仕立て
白菜 下仁田葱 水菜 えのき 牛蒡

揚物

蟹馬铃薯揚げ 蓮根 獅子唐
藻塩 酢橘

食事

丹波黒鶏釜炊き
牛蒡 薄揚げ 味噌汁 香の物

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

¥8,000

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いりません。



Kaiseki

Christmas Brunch

Appetizer

Oboro tofu, Arare cracker, wasabi, seaweed Kudzu sauce

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

Soup

Scallop dumpling, Shimeji mushroom
Shogoin Daikon radish, carrot

Sashimi

Tuna, yellowtail, squid

Grilled dish

Ebo sea bream, yuzu
Horikawa burdock from Kyoto, pickled ginger

Simmered dish

Wagyu beef
grated turnip, Shimonita leek, Mizuna potherb mustard
Enoki mushroom, black Shichimi pepper

Deep-fried dish

Crab dumpling, lotus root, green pepper
seaweed salt, sudachi

Rice

Tanba chicken rice
burdock, deep-fried tofu, miso soup, Japanese pickles

Dessert

White coffee blancmange
Japanese style Mont blanc

¥8,000

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.