



会席 ニューイヤー ランチ

祝い肴

赤飯 数の子土佐漬け 錦卵 芽甘草
車海老雲丹焼き 黒豆 鰻八幡巻き

椀物

聖護院大根 焼鰯 餅 鶯菜
白味噌仕立て 柚子

造り

鮪 白身 烏賊

焼物

鱈塩麴焼き
慈姑と堀川牛蒡唐揚げ はじかみ

温物

和牛しゃぶ蕪燗鍋仕立て
白菜 下仁田葱 水菜 えのき 牛蒡 黒七味

揚物

河豚と鮫肝の唐揚げ 蓮根
獅子唐 酢橘

進肴

松葉蟹酢 平貝 袱紗胡瓜 叩き芋 生姜酢ジュレ

食事

紫蘇ちりめんの焼きおにぎり茶漬け
三つ葉 山葵
香の物

水菓子

加賀棒茶のブランマンジェ
本わらび餅 黒蜜 きな粉

¥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、お客様がお感じ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 New Year Lunch

Japanese delicacies

Sekihan rice, herring roe, omelet, Mekanzo
Kuruma prawn, sea urchin, sweet-boiled black soy beans, burdock, eel

Soup

Shogoin Daikon radish, yellowtail, Mochi
young green Uguisu-na, Miso, Yuzu

Sashimi

Tuna, white fish, squid

Grilled dish

Spanish mackerel
arrowhead, Horikawa burdock, pickled ginger

Steamed dish

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

Deep-fried dish

Blowfish, monkfish liver, lotus root, green pepper, Sudachi

Pickled dish

Snow crab, razor clam, cucumber, yam, ginger vinegar jelly

Rice

Grilled Onigiri in Japanese broth soup
Japanese parsley, Wasabi
Japanese pickles

Dessert

Roasted Kaga tea blancmange
Warabi mochi, brown sugar syrup, soy flour

¥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.