

冬会席～琴平～ Kotohira

¥24,000

11/1～12/20

※2名様より承ります。

※事前ご予約制となります。

先付
カリフラワー豆腐

前菜

壬生菜煮浸し あん肝オレンジ煮
鱈と芹の金山寺味噌掛け 慈姑唐揚げ
百合根黄金揚げ 干し柿千枝蕪鳴門巻き

お椀

薄氷碗 伊勢海老真丈 梅人参
聖護院大根 松葉柚子 椎茸 三つ葉

お造り

鮪 鯛 鰯

焼き物

黒毛和牛の炭火焼き

合肴

柚子釜茶碗蒸し
白子 三つ葉 紅葉麩

強肴

クエのしゃぶしゃぶ

揚げ物

蟹と蝦蛄の水晶揚げ
松葉銀杏 胡椒塩

食事

大山鶏の土鍋御飯 赤出汁 香の物

デザート

海老芋のソフトクリーム



Amuse	Cauliflower tofu
Appetizers	Boiled variety of wild mustard, monkfish liver, spanish mackerel Deep-fried arrowhead and lily bulb, vinegared turnip and persimmon
Soup	Spiny lobster fish cake, carrot, shogoin radish, yuzu, shiitake mushroom Mitsuba
Sashimi	Tuna, Sea bream, Yellowtail
Grilled meat	Charcoal-grilled kuroge wagyu beef
Side dish	Cod milt steamed egg custard
Hot pot	Grouper shabu-shabu
Fried food	Fried crab and mantis shrimp, fried ginkgo, pepper salt
Rice set	Seasoned rice with Daisen chicken, red miso soup, pickles
Dessert	Ebi-imo soft serve ice cream

入荷状況により内容が変更となる場合がございます。表示料金には税金・サービス料が含まれております。食材によるアレルギーのあるお客様は予めスタッフにお申し出ください。当ホテルでは国産米を使用しております。
Please note the menu may change without notice due to availability of seasonal ingredients. All prices include taxes and service charges. Please notify the attendant if you are allergic to certain foods. Rice served is a product of Japan.