

日本料理 / 京料理 たん熊 (宴会場もしくは5階レストランでの対応となります) *季節により内容が変更することもありますので、ご了承下さい

契-chigiri- (お一人様 ¥18,500)		絆-kizuna- (お一人様 ¥16,500)		縁-yukari- (お一人様 ¥13,000)	
前 菜	数の子うに和え 松の実 胡麻和え 蛤黄金焼 末広甘芋 川海老唐揚 アスパラ化粧揚 松葉差し 紅白梅大根	前 菜	数の子うに和え 扇面胡瓜 胡麻和え 末広甘芋 結び串 松蓮根明太子射込 川海老唐揚 花茗荷	前 菜	紅白なます ゴールデンキャビア 数の子うに和え 扇面胡瓜 生麩胡麻和え 伊達巻玉子
御赤飯	日の出 金箔	御赤飯	日の出 金箔	御赤飯	日の出
吸 物	白味噌汁 ちぎり麩 大納言 祝粉	吸 物	白味噌汁 ちぎり麩 大納言 祝粉	吸 物	白味噌汁 ちぎり麩 大納言 祝粉
御向付	鯛 鮪 車海老	御向付	鯛 鮪 烏賊イクラ	御向付	鯛 鮪 烏賊 糸うに飾り
御焼物	鯛生うに焼 鴨コース 山椒あん	御焼物	銀鱈西京焼 糸うに飾り 青菜浸し 糸かつを	御焼物	沖鱒黄金焼 青菜浸し 糸かつを
御酢物	松笠烏賊イクラ サーモン レモン	御焚合	季節の野菜煮	御酢物	イクラみぞれ和え 帆立貝昆布 芥味酢
御蒸物	南京茶巾しぼり 花麩 彩あられ	御酢物	帆立貝昆布 芥火取り 芥味酢 サーモンアスパラ巻	御蒸物	南禅寺蒸し べっこうあん
御留椀	蟹真蒸 人馬草 紅白相生結び	御留椀	蛤真蒸 人馬草 タピオカ	御留椀	海老真蒸 人馬草 梅人参
御 飯	季節の炊き込みごはん	御 飯	季節の炊き込みごはん	御 飯	季節の炊き込みごはん
御香物	京の漬物	御香物	京の漬物	御香物	京の漬物
御果物	メロン	御果物	パパイヤ	御果物	フレッシュフルーツ

日本料理 / 日本料理 なた万 (宴会場もしくは34階レストランでの対応となります) *季節により内容が変更することもありますので、ご了承下さい

契-chigiri- (お一人様 ¥18,500)		絆-kizuna- (お一人様 ¥16,500)		縁-yukari- (お一人様 ¥13,000)	
前 菜	野菜胡麻和え 紅白膾 いくら 蓮根サーモン黄身寿司 八幡巻 子持昆布 海老艶煮 鶏胡桃松風焼き 黒豆松葉刺し	前 菜	黒豆蜜煮 金箔よごし 紅白膾 いくら 蓮根サーモン黄身寿司 鰯昆布巻き 海老艶煮 鶏胡桃松風焼き 生麩白菊揚げ	前 菜	黒豆蜜煮 金箔よごし 野菜の胡麻和え 子持昆布 手毬赤飯 海老艶煮 鶏胡桃松風焼き 生麩白菊揚げ
吸 物	季節の真丈 白身魚葛打ち	吸 物	海老真丈 紅白団子	吸 物	海老真丈 紅白団子
凌 ぎ	赤飯玉締め	造 里	季節の御造里四種盛り	造 里	鯛 赤身 烏賊
造 里	季節の御造里四種盛り	凌 ぎ	フォアグラ茶碗蒸し	凌 ぎ	フォアグラ茶碗蒸し
焼 肴	伊勢海老サラダ焼き	焼 肴	小鯛姿焼き	焼 肴	旬の魚の照焼 または 味噌漬け
煮 物	季節の野菜炊き合わせ	煮 物	季節の野菜炊き合わせ	煮 物	季節の野菜炊き合わせ
食 事	季節の炊き込みご飯	食 事	季節の炊き込みご飯	食 事	季節の炊き込みご飯
香 物	盛り合わせ	香 物	盛り合わせ	香 物	盛り合わせ
止 椀	赤出し	止 椀	赤出し	止 椀	赤出し
果 物	メロン	果 物	季節のフルーツ	果 物	フルーツゼリー寄せ