

源氏

JAPANESE
RESTAURANT

会席コース Kaiseki Menu

源氏「和」'WA' コース Genji 'WA' Course

先付	いわし焼× みぞれ和え
Starter	Marinated and Grilled Sardine with Grated White Radish
椀	かぶらすり流し 蟹葛打 玉子豆腐
Soup	Grated Turnip Soup with Kuzu Powder Dusted Crab and Egg Tofu
造り	季節の魚介盛り合わせ あしらい一式
Sashimi	Assorted Seafood Sashimi with Variety of Condiments
焼物八寸	セロハン包み焼き-鰯柚香焼 鶏味噌焼 海老塩焼 舞茸 しめじ ブロccoli 海老煎餅 芋煎餅 くわい煎餅 生麩田楽 サーモン寿司
Grilled	Grilled Spanish Mackerel, Chicken with Miso Sauce, Salted Prawn, Maitake, Shimeji and Broccoli Prawn, Potato and Water Chestnut Chips, Fresh "Fu" on Skewer with Miso, Salmon Sushi
揚物	京芋帆立真丈はさみ揚 青唐 彩り野菜
Deep-fried	Deep Fried Taro with Minced Scallops, Green Pepper and Seasonal Vegetables
食事	茶粥 新香
Syokuji	Roasted Green Tea Porridge with Pickles
水菓子	フルーツ盛り合わせ
Dessert	Assorted Seasonal Fruits

¥8,500

※和風ステーキ (追加) ¥3,000

Beef Steak (Plus)

源氏 食べ歩きディナー

先付	本日の一品
造り	季節の魚介盛合せ
鉄板焼	特選黒毛和牛 国産黒毛和牛(サーロイン150g)に青森産、最上級のんにくを添えて、鉄板フェフが焼き上げます。
天ぷら	新春 天ぷら盛合わせ 天ぷらコーナーより車海老や木の子類等、旬の食材をふんだんに使ったぜいたくな逸品です。
食事	握り寿司盛合せ お吸物 職人が技を駆使して創り上げた日本三大食文化の一つ「寿司」をお召し上がり下さい。
水菓子	フルーツ盛り合わせ

¥23,000

※仕入れによって内容が異なる場合がございます。※料金には税金・サービス料が含まれています。

Some items will be changed from season to season. All prices include government tax and service charge.

ご予約・お問い合わせは、ヒルトン名古屋「レストラン予約」まで
〒460-0008 名古屋市中区栄 1-3-3 Tel (052)212-1111 Fax (052) 212-1225
hilton.co.jp Email: RestaurantReservations.Nagoya@hilton.com