

卯月

桔梗会席御献立

6600円(税・サ込)

一、先付 ホタルイカ 木の芽味噌掛け

一、吸物 若草豆腐 桜人参 若芽 木の芽

一、造り 本日の鮮魚三種盛り あしらい一式

一、煮物 筍万頭 あおさ餡 桜麩

一、焼物 鯛もろみ焼き

一、揚物 鱧と春野菜の天婦羅 桜塩

一、御食事 浅利と山菜の釜めし 香の物 留椀

一、甘味 料理長おまかせデザート

※市場の都合により、料理内容が異なる事が御座います。

アートホテル小倉 ニュータガワ

卯月

橘会席御献立

8800円(税・廿込)

一、先付 ウチワ海老 木の芽 雲丹 梅肉和え

一、吸物 焼目甘鯛すまし仕立て 春子椎茸 桜麩 板ワラビ

一、造里 鯛松皮 炙り鱈 本鮪

一、台物 沖すき鍋仕立て

一、替鉢 国産牛ロースステーキ おろしポン酢

一、蒸物 若草蒸し 桜海老 若芽

一、御食事 蛸釜めし 香の物

一、留椀 地元味噌仕立て

一、甘味 料理長おまかせデザート

※市場の都合により、料理内容が異なる事が御座います。

アートホテル小倉 ニュータガワ

卯月

酒水会席御献立

11000円(税・廿込)

一、小鉢 四季の小鉢

一、前菜 季節の五種盛り

一、吸物 焼目甘鯛 すまし仕立て

一、造り 里 鮪づくし あしらい

一、鍋物 金目鯛しゃぶしゃぶ 薬味 ポン酢

一、焼物 宮崎牛 鉄板焼

一、御食事 握り寿司

一、留碗 赤出汁

一、甘味 料理長おまかせデザート

※市場の都合により、料理内容が異なる事が御座います。

アートホテル小倉 ニュータガワ