

秋会席

紫陽花会席御献立

8800円(税・廿込)

一、八寸 季節の五種盛り

一、吸物 土瓶蒸し 酢橘

一、造り 市場にて鮮魚三種盛り

一、蓋物 鰻豊年蒸し 菊花餡

一、焼物 甘鯛雲丹焼 田楽麩 稻穂 景地神

一、替鉢 国産牛ロース 鉄板焼

一、蒸物 金山沼部煮 鶏卵蒸 柚子

一、御食事 鮭・むかご・栗 釜飯 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

秋会席

牡丹会席御献立

11000円(税・廿込)

一、八寸 季節の七種盛り

一、吸物 松茸土瓶蒸し 酢橘

一、造り 市場にて鮮魚五種盛り

一、煮物 鯛頭煮付 針生姜 青身

一、蒸物 金山沼部煮 鶏卵蒸 柚子

一、替鉢 国産牛ロース 焼しやぶ

一、御食事 本日の握り寿司 三貫

一、留碗 お味噌汁

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

秋会席

百合会席御献立 13200円 (税・廿込)

一、八寸 季節の七種盛り

一、吸物 松茸土瓶蒸し 酢橘

一、造里 河豚刺し

一、鍋物 鱧ちり

一、焼物 のどぐろ塩焼き

一、台物 黒毛和牛 鉄板焼

一、蒸物 蟹茶碗蒸し

一、御食事 本日の握り寿司 五貫

一、留碗 お味噌汁

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

秋会席

蘭会席御献立 16500円(税・廿込)

一、小鉢 大蛤酒蒸し

一、前菜 季節の七種盛り

一、吸物 松茸土瓶蒸し

一、造里 河豚刺

一、凌ぎ 本鮪にぎり

一、焼物 のどぐろ塩焼き

一、蒸物 鮑バター焼き

一、替鉢 黒毛和牛 鉄板焼

一、御食事 鯨 釜飯

一、漬物 盛り合わせ

一、止 椀 若布豆腐

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