

秋会席

桔梗会席御献立

6600円（税・サービス料込）

一、先付 三種盛り合わせ

一、吸物 鯛酒蒸し

一、造里 本日の鮮魚

一、焼物 本日の肉料理

一、替鉢 パイ包み焼き

一、蒸物 茶碗蒸し

一、御食事 季節の釜飯 漬物

一、止 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

紫陽花会席御献立

8800円（税・サービス料込）

一、前菜 季節の吹き寄せ盛り

一、吸物 松茸つみれ 鱧 彩り麩 青身
結び湯葉 吸口

一、造り 本日の鮮魚四種盛り

一、煮物 焼南瓜豆腐 紅葉揚 銀あん 針湯葉

一、焼物 甘鯛松笠焼 葉地神

一、替鉢 国産牛ロース鉄板焼き

一、蒸物 穴子茶碗蒸し

一、御食事 むかご 栗 山菜釜飯 漬物

一、止 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・サービス料込）

一、前 菜 季節の吹き寄せ盛り

一、吸 物 松茸つみれ 鱧 彩り麩 青身
結び湯葉 吸口

一、造 里 本日の鮮魚五種盛り

一、鍋 物 鯛子り鍋 薬味ポン酢

一、替 鉢 国産牛ロース 鉄板焼き

一、箸休め 鮪生ハムサラダ仕立て

一、蒸 物 穴子茶碗蒸し

一、御食事 握り寿司

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・サービス込）

一、前 菜 季節の七種盛り

一、小 鉢 河豚酒蒸し

一、吸 物 松茸土瓶蒸し

一、造 里 河豚本日の三種盛り

一、焼 物 ノドグロ塩焼き

一、替 鉢 黒毛和牛 鉄板焼き

一、酢 物 本ズワイ蟹

一、御食事 関門蛸釜飯 漬物

一、止 碗

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・サービス込）

一、前 菜 季節の七種盛り

一、小 鉢 河豚酒蒸し

一、造 里 本日の五種盛り

一、向 付 河豚刺し

一、焼 物 ノドグロ料理

一、箸休め 鮑やわらか煮 イクラ

一、替 鉢 黒毛和牛 鉄板焼き

一、蒸 物 フカヒレ茶碗蒸し

一、御食事 握り寿司 五貫 止椀

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