

弥生 御献立

御予約会席 一五,〇〇〇円

前八寸

おこげ

海老サーモン

河豚煮凍り

白子掛け

姫栄螺肝焼

串打ち

鶏皮牛蒡

帆立生ハム

針魚うの花寿し

袱紗卵金つば

花びら百合根

焼肴

甘鯛源平焼

蒟蒻田楽

酢立

はじかみ

別千代口

柚子胡椒

煮物

鼓竹の子

福良鮑

鰯肝桑焼

蕨新落

油物

筏白魚

寄せ天豆

旨出汁

椀盛

若草椀

雲丹と蛤

浜防風

ぶぶ霰

強肴

河豚炙りさらだ

胡麻ちり酢

造り

桜林に

旬魚彩いろ

芽物山葵

食事

黒穴子茶漬

香の物

水菓子

季節の果実

ホテル雅叙園東京

日本料理 渡風亭

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。

弥生 御献立

御予約会席 一二,〇〇〇円

前八寸

おこげ

海老サーモン

河豚煮凍り

白子掛け

姫栄螺肝焼

串打ち

鶏皮牛蒡

帆立生ハム

針魚うの花寿し

袱紗卵金つば

花びら百合根

焼肴

甘鯛源平焼

蒟蒻田楽

酢立

はじかみ

別千代口

柚子胡椒

煮物

鼓竹の子

福良鮑

鮫肝桑焼

蕨新蓐

油物

筏白魚

寄せ天豆

旨出汁

椀盛

若草椀

雲丹と蛤

浜防風

ぶぶ霰

造り

桜林に

旬魚彩いろ

芽物山葵

水菓子

季節の果実

食事
香の物

黒穴子茶漬

ホテル雅叙園東京

日本料理 渡風亭

食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。