

# 七五三プランメニュー

## 三歳用 ¥3,000

エビ入り卵炒め  
鶏のから揚げ  
ケチャップライス  
牛肉のオイスターソース炒め  
コーンクリームスープ  
桃饅頭  
エッグタルト

## 五歳用 ¥5,000

かに肉入り卵炒め  
旬遊紀特製 春巻き  
エビ入りチャーハン  
牛肉のオイスターソース炒め  
シュウマイ  
コーンクリームスープ  
エッグタルト  
揚げゴマ団子  
桃饅頭

## 七歳用 ¥7,000

エビと旬野菜の炒め  
鶏のから揚げ  
蟹爪の揚げ物  
和牛肉のチャーハン  
フルーツ入りスブタ  
牛肉のカレー味炒め  
コーンクリームスープ  
エビ蒸し餃子・シュウマイ  
エッグタルト・揚げゴマ団子  
杏仁豆腐・桃饅頭

※表示金額に別途消費税とサービス料が含まれております。  
※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。  
※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。  
※米トレーサビリティ法に該当する米飯類において、産地表記の無いメニューはすべて国産米を使用しております。  
Including tax & service charges  
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods  
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients  
All the rice used here is produced in Japan, unless indicated otherwise

SHUN YUKI  
旬遊紀

御 献 立

お子様膳 7,000円

鯛 姿 焼

口 取 り

季節の五品

蛤 吸 椀

造 り

茶 碗 蒸 し

海 老 フ ラ イ

鶏 唐 揚 げ

赤 飯

メ ロ ン

アイスクリーム

ホテル雅叙園東京  
日本料理 渡風亭

御 献 立

お子様膳 5,000円

鯛 姿 焼

口 取 り

季節の五品

造 り

茶 碗 蒸 し

海 老 フ ラ イ

鶏 唐 揚 げ

赤 飯

ア イ ス ク リ ー ム

ホテル雅叙園東京  
日本料理 渡風亭

御 献 立

お子様膳 3,000円

鯛 姿 焼

造 り

茶 碗 蒸 し

海 老 フ ラ イ

鶏 唐 揚 げ

お に ぎ り

ア イ ス ク リ ー ム

ホテル雅叙園東京  
日本料理 渡風亭

七五三膳 3歳 ¥3,000-

小鯛のアクアパッツァ

小エビのリゾット

ミートソースのスパゲッティーニ

ポテトフライ

季節のスープ

バニラのアイスクリームとイチゴ

※料金には、消費税およびサービス料が含まれております。

七五三膳 5歳 ¥5,000-

小鯛のアクアパッツァ

黒毛和牛のハンバーグステーキ マッシュルームソース

カルボナーラのリゾット トリュフ風味

じゃがいもとゆで玉子のサラダ

トマトソースのスパゲッティニ 生ハム添え

季節のスープ

フルーツのマチエドニアとバニラのアイスクリーム

※料金には、消費税およびサービス料が含まれております。

## 七五三膳 7歳 ¥7,000-

小鯛のアクアパッツァ

赤座海老のグリル

黒毛和牛のハンバーグステーキ モリーユソース

カラフルトマトとハマグリのパゲッティーニ

カルボナーラのリゾット トリュフ風味

じゃがいもとホタテ貝 ゆで玉子のサラダ

季節のスープ

フルーツマチェドニアとバニラのアイスクリーム

※料金には、消費税およびサービス料が含まれております。



New American Grill

KANADE TERRACE

七五三膳 3歳用 ¥3,000

【1プレート】

チキンライス  
チーズオムレツ  
海老フライ

ハンバーグ  
ポテトフライ  
ソーセージ

野菜サラダ  
ポタージュ  
パン  
デザート

七五三膳 5歳用 ¥5,000

【前菜】

マリネサーモン  
柚子風味のサワークリーム

【スープ】

季節野菜のポタージュ

【肉】

牛ロース肉のグリル

【デザート】

寿雀卵の濃厚プリン

パン

七五三膳 7歳用 ¥7,000

【前菜】

マリネサーモン  
柚子風味のサワークリーム

【スープ】

季節野菜のポタージュ

【パスタ】

ボロネーゼソース タリアテッレ

【肉】

牛フィレ肉のグリル

【デザート】

寿雀卵の濃厚プリン

パン



ホテル 雅叙園 東京  
HOTEL GAJOEN TOKYO

※