

如月御献立

御予約会席 一七、六〇〇円

前八寸

茶振り生子

焼物

のど黒麴西京焼

浜防風

露の唐田楽

鶏レバー羹

酢立

トリユフ

はじかみ

姫栄螺肝焼

温物

百合根饅頭

菜の花昆布メ

ふかひれ

鯛味醂干し

餅銀杏

天豆チーズ風味

うるい

椀盛

鶯白玉

油物

白魚色紙揚

千枚蕪良

海老真丈

塩雲丹

たらの芽

早蕨

岩塩

人参

強肴

牛フィレ肉黒胡椒

ぶぶ霰

青唐と赤柴漬

造り

梅一枝
筍皮盛り

食事

竹の子山椒御飯

旬魚彩いろ

止椀

赤出汁

芽物山葵

もずく

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

※料金には別途、サービス料十三%を頂戴致します

如月御献立

御予約会席 一四、三〇〇円

前八寸

茶振り生子

焼物

のど黒麴西京焼

浜防風

落の唐田楽

鶏レバー羹

酢立

トリユフ

はじかみ

姫栄螺肝焼

温物

百合根饅頭

菜の花昆布メ

ふかひれ

鰯味醂干し

餅銀杏

天豆チーズ風味

うるい

椀盛

鶯白玉

油物

白魚色紙揚

千枚蕪良

海老真丈

塩雲丹

たらの芽

早蕨

岩塩

人参

食事

竹の子山椒御飯

ぶぶ霰

止椀

赤出汁

造り

梅一枝
筍皮盛り

旬魚彩いろ

香の物

芽物山葵

水菓子

季節の果実

ホテル雅叙園東京

日本料理 渡風亭

※料金には別途、サービス料十三%を頂戴致します