

臯月御献立

御予約会席 一九、八〇〇円

前八寸

胡麻豆腐

焼肴

甘鯛臯月焼

新順菜

万願寺唐辛子

吸い酢

酢立

粽寿し

はじかみ

小肌うの花

蒸し物

鰻豆富

海老れもん羹

金平牛蒡

鮑肝酢掛け

叩き木の芽

袱紗卵

油物

稚鮎香草揚

たらの芽

とまと割出汁

椀盛

虎魚揚げ蒸し

強肴

和牛フィレ黒胡椒

のし餅

刻み野菜

吹き流し野菜

辛子酢

食事

新茶ごはん

黒穴子

造り

花菖蒲立て
筍皮盛り

旬魚彩いろ

芽物山葵

止椀

赤出汁

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

臯月御献立

御予約会席 一五、四〇〇円

前八寸

胡麻豆腐

焼肴

甘鯛臯月焼

新順菜

万願寺唐辛子

吸い酢

酢立

粽寿し

はじかみ

小肌うの花

蒸し物

鰻豆富

海老れもん羹

金平牛蒡

鮑肝酢掛け

叩き木の芽

袱紗卵

油物

稚鮎香草揚

たらの芽

とまと割出汁

椀盛

相並揚げ蒸し

のし餅

吹き流し野菜

食事

新茶ごはん

黒穴子

造り

花菖蒲立て

筍皮盛り

旬魚彩いろ

芽物山葵

香の物

止椀

赤出汁

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