

霜月御献立

御予約会席 一六、五〇〇円

前八寸

最中に福良鮑

焼肴

松

前焼

肝味噌

甘鯛 帆立

柿 葱 姑

海老 白子

公孫樹レバー羹

椎茸 青唐

丸籠に

はじかみ

磯たたみ鰯

ちりおろし

辛子 蓮根

胡桃 白扇揚

木の葉サーモン

煮物

京芋福ませ

雀珍味

鮫肝桑焼

数の子 松前漬

青味

削り節

椀盛

銀杏 豆腐

油物

寄

せ揚

ずわい蟹

衣せ大根

白海老と牛蒡

口、 柚

雲丹と百合根

造り

酢立釜の彩り

食事

すっぽん雑炊

旬魚彩いろ

芽物 山葵

香の物

凌ぎ

高級海鮮と白菜

水菓子

季節の果実

ホテル雅叙園東京

日本料理 渡風亭

※料金は税込みとなります。別途、サービス料十三%を頂戴いたします。

霜月御献立

御予約会席 一三、二〇〇円

前八寸

最中に福良鮑

焼肴

松

前焼

肝味噌

甘鯛 帆立

柿 葱 姑

海老 白子

公孫樹レバー羹

椎茸 青唐

丸籠に

はじかみ

磯たたみ鰯

ちりおろし

辛子蓮根

胡桃白扇揚

木の葉サーモン

煮物

京芋福ませ

雀珍味

鮫肝桑焼

数の子松前漬

青味

削り節

椀盛

銀杏豆腐

油物

寄

せ揚

ずわい蟹

衣せ大根

白海老と牛蒡

口、柚

雲丹と百合根

造り

酢立釜の彩り

食事

すっぽん雑炊

旬魚彩いろ

芽物 山葵

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

※料金は税込みとなります。別途、サービス料十三%を頂戴いたします。