

日本料理 渡風亭 御献立

ひな膳 三、五〇〇円

先付

三段菱胡麻豆腐
柚味噌

焼物

鰯と筍黒胡椒焼
酢立

浅利 菜の花浸し

煎り唐墨

八寸

サーモン博多
姫栄螺木の芽田楽

衣せ牛乳羹

天豆 生ハム

袱紗 卵
海老煮凍り
金柑福包み

椀盛

館 蛤

鵜 安平

結び野菜

つる菜

早蕨

煮物

芋 饅頭

飯 蛸

うるい

利休あん

造り

ぼんぼり見立て
旬魚彩いろ

芽物 山葵

食事

雛散し寿司

甘味

栗 志るこ

ホテル雅叙園東京

日本料理 渡風亭

※ 料金には別途、消費税とサービス料十三%を頂戴致します

日本料理 渡風亭 御献立

特別ひな膳 五、五〇〇円

先付

三段菱胡麻豆腐
柚味噌

焼物

鰯と筍黒胡椒焼
酢立

浅利 菜の花浸し

煎り唐墨

八寸

サーモン博多
姫栄螺木の芽田楽

衣せ牛乳羹

天豆 生ハム

袂 紗 卵
海老煮凍り
金柑福包み

椀盛

館

鶉

安 平 蛤

煮物

芋 饅頭
飯 蛸

結び野菜

つる菜

早蕨

油物

蟹甲羅化粧揚げ
丸 十

青 唐

旨出汁

造り

ぼんぼり見立て

旬魚彩いろ

芽物 山葵

食事

雛散し寿司

水菓子

季節の水菓子

甘味

栗 志るこ

ホテル雅叙園東京

日本料理 渡風亭

※ 料金には別途、消費税とサービス料十三%を頂戴致します