

迎賓館ときわ料理イベント

にいがたの名工 藤田修料理堪能会

初秋長月の宴

昨年十一月迎賓館ときわ総料理長藤田修が、卓越技能者「にいがたの名工」を受章いたしました。九月の料理堪能会は、「にいがたの名工」藤田が、夏の疲れで弱った体を労り。また、元気に回復できるように食材を使い会席料理をお作り致します。皆様のご参加を心よりお待ちしております。



総料理長 藤田修
卓越技能者「にいがたの名工」
(一社)全国技能士会連合認定マイスター
公益社団法人日本調理師会師範



藤田修

- 先付 系瓜 オクラとろろ
お品書き
旨ジュレ掛け
- 前菜 長月の彩り
- 吸物 鯨汁
造り 当日の旬の鮮魚
- 焼物 鰻蒲焼 椎茸田楽
中皿 フルーツトマト胡麻豆腐
- 肉料理 新潟和牛のシャブすき
焼き
- 食事 鯛炊き込み御飯 イクラ
香の物、吸物
- 止汁 鯛麺
- 水菓子 季節のフルーツ

開催日 平成 29 年 9 月 11 日 (月曜日)
受付 午後 6 時 00 分より
開宴 午後 6 時 30 分より
会場 ガーデンヴィラ
参加費 お一人様 12,000 円 (税サ込)
【お料理、お飲物付き】

※お料理に合わせて音楽をご用意しております。
併せてお楽しみください。



迎賓館
ときわ
TOKIWA

ご予約・お問合せ
025-228-2220
迎賓館 TOKIWA 予約課