

ご予算やお好みに応じて、4つのお料理プラン(フリードリンク付)をご用意いたしました。
迎賓館TOKIWAが誇る「料理の匠達」が創り出す至高の料理をご堪能ください。

※ご利用時間は2時間となります。 ※プラン適用人数/15名様より。
※下記以外でのご予算等に関しましてはお気軽にご相談ください。

お一人様 ¥10,000 (税サ込) コース
フリードリンク付



- 〔前 菜〕 和前菜盛り合わせ
- 〔焼 物〕 旬の鮮魚
- 〔造 里〕 当日の魚市場より厳選した旬の鮮魚を
- 〔魚料理〕 白身のデュクレレ風
- 〔煮 物〕 のど黒と旬菜焼き浸し
- 〔肉料理〕 豊浦牛ヒレステーキ
- 〔食 事〕 鯛飯 香の物 一口そーめん
- 〔デザート〕 ときわオリジナル季節のデザート盛り

お一人様 ¥8,000 (税サ込) コース
フリードリンク付



- 〔先 附〕 ときわ四季豆腐 枝豆腐
- 〔前 菜〕 和前菜盛り合わせ 焼八寸
- 〔造 里〕 当日の魚市場より厳選した旬の鮮魚を
- 〔冷し鉢〕 冷し煮物
- 〔魚料理〕 白身のデュクレレ風
- 〔肉料理〕 特選牛ヒレステーキ 又は 牛ロースのローストビーフ
- 〔食 事〕 鯛飯 又は のど黒飯 香の物 留碗
- 〔デザート〕 ときわオリジナル季節のデザート盛り



お一人様 ¥8,000 (税サ込) ビュッフェ
フリードリンク付



- 〔前 菜〕 和前菜盛り合わせ
- 〔造 里〕 当日の魚市場より厳選した旬の鮮魚を
- 〔煮 物〕 季節の煮物
- 〔ビュッフェ〕 ソーセージ盛り合わせ&チキン、
オマール海老のクネル、ローストビーフ、
揚げ物、寿司、デザートビュッフェ、セルフコーヒー

お一人様 ¥7,000 (税サ込) コース
フリードリンク付



- 〔先 附〕 ときわ四季豆腐 枝豆腐
- 〔前 菜〕 シーフードゼリー寄せ
- 〔大 皿〕 チキン照焼、ソーセージ盛り合わせ
- 〔造 里〕 鮮魚のサラダ仕立て 又は お造里盛り合わせ
- 〔冷し鉢〕 冷茶碗蒸し
- 〔肉料理〕 特選牛ヒレステーキ 又は 牛ロースのローストビーフ
- 〔食 事〕 越の黄金豚味噌漬け 一口そーめん
- 〔デザート〕 ときわオリジナル季節のデザート盛り

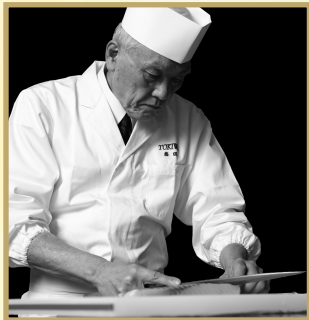


現代の名工 茂野 照秀



- 平成16年 厚生労働大臣表彰
「現代の名工」
- 平成18年 黄綬褒章受章
- 社団法人 日本料理研究会師範

総料理長 藤田 修



- (一社)全国技能士会連合会マイスター
にいがたの名工
- (公社)日本調理師会師範
- 新潟県日本調理技能士会理事

日本料理長 佐野 秀之



- 第三回日本料理コンペティション
全国大会第三位

西洋料理長 吉澤 寛



- (社)日本エスコフィエ協会ディシプル
- (公社)全日本司厨士協会
関東総合地方本部
新潟本部役員

美食で楽しむこだわりのドリンクメニュー

全コース共通

- ・ビール ・焼酎 ・ワイン(赤・白) ・ノンアルコールビール
- ・日本酒 ・ウイスキー ・梅酒 ・ソフトドリンク

フリードリンクプランに
カクテル各種も
追加されました。

- ・カシスオレンジ ・ディタグレープ
- ・ファジーネーブル ・照葉樹林

