

10/21  
Oct

# 料理

## 10月の献立

- 【先 附】秋野菜と湯葉
- 【前八寸】里山の実
- 【椀 物】甘鯛 松茸
- 【割 鮮】「美宝」「のどぐろ」のお造り
- 【焼 物】鰯柴焼
- 【芋 煮】帛乙女 黒毛和牛
- 【酢の物】ズワイ蟹
- 【食 事】鮭イクラ親子飯
- 【水菓子】季の物

## 神無月の料理堪能会

### 菊日和の会席膳

天高く馬肥ゆる秋 海、山、里の食材も数多く収穫の時期となりました。  
自然の恵みに感謝し、より美味しくお召し上がりいただけるように工夫してお料理をお作りして、おもてなしをさせていただきます。

総料理長 佐野 秀之

# 堪能会

### 時間

受付 / 午後5時30分より  
食事 / 午後6時より

### 会場

迎賓館 TOKIWA

### 参加費

お一人様 **12,000円**  
(消費税・サービス料込)  
※お料理・お飲物付き

### 次月以降の開催日

11月18日(月曜日)  
12月16日(月曜日)



迎賓館 TOKIWA 総料理長  
**佐野 秀之**  
新潟県卓越技能者「にいがたの名工」

迎賓館  
**ときわ**  
TOKIWA

要予約：10月11日までにご予約下さい（定員になり次第締切とさせていただきます）

ご予約・お問い合わせ

tel.025-228-2220

お問合せ・ご予約は「料理堪能会の件で」とお電話ください。

〒951-8101 新潟県新潟市中央区西船見町5932-300