

1 / 20  
Mon

# 料理

## 正の月（節饗）

節饗（せちあえ）新年を祝って、年始客に振舞うご馳走。

新しい年を迎え、新たに気持ちを引き締めておもてなしさせて頂ける喜びに心から感謝し、お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 佐野 秀之

## 1月の献立

- 【先 附】海扇 九十九和え
- 【温 物】冬の土用丑の日 鰻蕪蒸し
- 【割 鮮】「ふぐ」で万福
- 【魚料理】平目のクルート焼き
- 【八 寸】椿寿司 鱧鰯飛竜頭
- 【肉料理】国産牛フィレ肉のグリユ
- 【食 事】ズワイ蟹御飯
- 【デザート】オリジナルデザート

# 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

2月17日(月)・3月17日(月)



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  
**とくわ**  
TOKIWA

要予約：1月10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