

10/19
Mon

料理

10月の献立

【先 附】伊勢海老 秋茄子

【時 兆】実りの秋

柿釜盛 平貝 秋栗 銀杏 鮎棒寿司

合鴨コース 黄身味噌漬 丸十密煮

【椀 物】沢煮椀

【割 鮮】当日の魚市場より厳選した旬の鮮魚

【焼 物】国産牛フィレ肉 雲丹

【食 事】伊達市松御飯 秋鮭

留椀

【水菓子】オリジナルデザート

神無月の料理堪能会

神無月、秋も深まり、山や里、海から届く旬の恵みがいつそう豊かになる季節です。十月の料理堪能会では、秋の深まりを感じていただけ旬の食材をふんだんに取り入れ、季節の味わいを楽しむ特別コースをご用意いたしました。自然の恵みに感謝し、一品一品に心を込めて、素材の持ち味をより美味しくお楽しみいただけるよう仕立てております。実りの秋、深まりゆく季節を感じながら、山海の旬を心行くまでご堪能ください。

総料理長 佐野 秀之

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 13,000 円

(消費税・サービス料込)

※お料理・お飲物付き

次回の開催日程

11月9日(月曜日)

12月14日(月曜日)

堪能会



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

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