

4/24
Thu

料理

4月の献立

- 【先 附】 くりいむ豆腐
- 【前 菜】 卯花月の和前菜盛合わせ
蛤桜花蒸・春子昆布締め
トマトワイン煮
穂の芽・露の臺・天豆
- 【割 鮮】 氷室仕立て
- 【魚料理】 桜鱒の軽い燻製 ミ・キュイ
- 【蒸し物】 毛蟹玉地蒸し
- 【肉料理】 国産牛ステーキ
- 【食 事】 春菜寿司 竹皮盛り
- 【デザート】 オリジナルデザート

卯の花月

海、山、里の恵まれた自然から生み出されるその時期だけの旬の食材を使い、おもてなしをさせていただきます。

香り、味覚を風のように、そよと口福に感じていただけます様に心を込めてお作り致します。

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 **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

5月19日(月) 6月16日(月)
7月14日(月) 8月25日(月)

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」

要予約：4月14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

迎賓館
とくわ
TOKIWA