

2/16
Mon

料理

2月の献立

- 【前 菜】春光招福
 - 【温 物】蛤塩煮 蕪
 - 【割 鮮】寒鰯
 - 【魚料理】金目鯛のポワレ
サフラン香るブイヤベース仕立て
 - 【肉料理】国産牛フィレ肉の軽い燻製
 - 【食 事】百合根御飯 留椀
 - 【デザート】オリジナルデザート
- ※季節により内容等、変更になる場合がございます。

立春 福を招いておもてなし

立春を迎え、春の気配が感じられる季節となりました。旬を迎える寒鰯や、上品な脂が魅力の金目鯛など、この時期ならではの味覚をご用意いたしました。

皆様に良き春が訪れますよう祈念し、心を込めておもてなし申し上げます。

皆様のお越しを心よりお待ちしております。

総料理長 佐野秀

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 **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
3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」

要予約：2月6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。

迎賓館
ときわ
TOKIWA

〒951-8101 新潟県新潟市中央区西船見町5932-300