総料理長 佐野 秀之

ば幸いです。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

引き出す工夫を凝らし、皆様をおもてなしさせていただきまるこの季節。 自然の恵みに感謝し、素材の持ち味を最大限に

秋の夜長に、心ほどけるひとときをお楽しみいただけれ

神無月の料理堪能会

10/20

Mon

料理

10 月の献立

【先 附】ズワイ蟹 柿釜

【八 寸】山肴野蔌(さんこうやそく)

【椀 物】鱧 松茸

【割 鮮】当日の魚市場より

【焼物】国産牛フィレ肉

世界基準の肉じゃが

【食事】秋鮭の白トリュフバター醤油御飯

【水菓子】季の物

※季節により内容等、変更になる場合がご ざいます。

時 間

味覚をふんだんに取り入れた特別なお料理をご用意いたしまし

天高く澄み渡る空の下、海、

山、里の恵みが一堂に会す

十月の料理堪能会では、秋の深まりとともに、

実り豊かな旬の

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

次月以降の開催日

11月17日(月)12月15日(月)

日と 図教館TOKIWA 総料理長 佐野 秀之 新潟県卓越技能者「にいがたの名工」



TOKIWA

要予約:10月9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