

4/20  
Mon

# 料理

## 卯月の会席膳

春風がそよぎ、香りと味わいがいつそう豊かになる季節となりました。この時期だけの旬の恵みを、心を込めて一品一品お届けいたします。

海・山・里の自然が育む春の味覚の中でも、今まさに旬を迎える“桜鯛”は格別です。素材の持ち味を大切に、和食の技で春の滋味をご堪能いただければ幸いです。

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 秀之

## 4月の献立

【先 附】くりいむ豆腐

【八 寸】鴛鴦

姫栄螺旨煮 桜餅穴子

【割 鮮】花筏

【魚料理】桜鯛の低温ロティ

春香る桜海老とアスパラのブルーブラン

【肉料理】国産牛フィレ肉のポワレ

ニンニク風味のジュ

【食 事】磯飯 留椀

【デザート】オリジナルデザート

## 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

次の開催日程

5月18日(月曜日)

6月15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」

要予約：4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。

迎賓館  
とときわ  
TOKIWA

〒951-8101 新潟県新潟市中央区西船見町5932-300