

ホテル聚楽 花筏 楓

お献立

- 一、 前菜 季節の前菜盛り込み
- 一、 お造り 本日の地魚二種 本鮪 山葵 妻色々
- 一、 温物 海鮮陶板焼き
- 一、 洋皿 和牛サーロインステーキ 国産牛 野菜添え
- 一、 合肴 金目鯛煮付け
- 一、 食事 季節の釜飯 鱻
- 一、 留め椀 お吸い物 麩海苔
- 一、 香の物 季節の三種
- 一、 水菓子 季節のフルーツ ケーキの盛合わせ
- 一、 食後のお飲み物 抹茶、コーヒー又は紅茶

伊東ホテル聚楽 調理長 長沢一成

季節により料理内容を若干変更する場合がございます。