

ホテル聚楽

花筏

楓コース

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、洋皿 鮑のグリル

一、肉料理 和牛サーロインステーキ鉄板焼き 野菜添え

一、合肴 金目鯛煮付け

一、食事 季節の釜飯

一、留め椀 おきり込み

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 抹茶又はコーヒー、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