



蓼科 東急ホテル

水無月 お献立

営業時間 《要予約》

17:00 ~ 21:00 (ラストオーダー)

ご予約・お問い合わせ

0266-69-3109

営業時間が変更となる場合がございます。
詳しくはお問い合わせ下さいませ。

薫 ~かおる~ ¥6,000

旬料 ~しゅんすい~ ¥8,500

華 ~はな~ ¥10,800

※前日までの要予約

- 《前菜》 茗荷寿司 子持若芽
山桃ゼリー寄せ 丸十蜜煮
海老キャビア 木の葉生姜
あやめ麩 アスパラ オクラ
ミニ大根 ミニ人参
諸胡瓜 エシャロット
マイクロトマト
ヤングコーン ヤングリーフ
ラディッシュ
エゴマ油 ローズソルト 路味噌
- 《お椀替り》 すっぽん鍋仕立て
~コラーゲンを添えて~
コラーゲン 焼餅 葱 生姜
- 《お造り》 鮪 煽り烏賊 黒鯛
添え野菜
- 《揚物》 朝鮮人参の天婦羅
小切茄子 パプリカ 明日葉 青唐
- 《お食事》 五穀米
香の物 止め椀
- 《水菓子》 季節の果物

- 《先附》 水無月豆腐
雲丹 蕁菜 ラディッシュ
マイクロトマト
- 《前菜》 鮭小袖寿司 木の葉生姜 鰻八幡巻き
鮎生姜煮 山桃ゼリー寄せ 河海老
丸十オレンジ煮 子持昆布 楓麩
- 《お椀》 牡丹鱧
冬瓜 梅肉 柚子
- 《お造り》 福子 鮪 煽り烏賊
添え野菜
- 《焼物》 鮎塩焼き 花豆蜜煮
エシャロット 酢橘 蓼の葉
- 《煮物》 鮎東寺巻蒸煮
南京 蓮根
細いんげん 木の芽
- 《お食事》 鱧御飯
香の物 止め椀
- 《水菓子》 季節の果物

- 《先附》 枝豆腐
雲丹 蕁菜 ラディッシュ
海ゾーメン セルフィーユ
- 《お椀》 牡丹鱧
管牛蒡 梅肉 柚子
- 《お造り》 鮎女魚 鮪 煽り烏賊
北寄貝 添え野菜
- 《焼物八寸》 鱸からすみ香煎焼き
車海老塩焼き 鰻八幡巻き 酢橘
鮎寿司 新生姜 丸十オレンジ煮
子持昆布 鮎生姜煮
山桃ゼリー寄せ 花豆蜜煮
玉蜀黍と枝豆の搔揚げ 楓麩
- 《合肴》 おざんご
温玉 冬菇椎茸 茗荷
卸し生姜 三つ葉
- 《煮物》 鮎柔煮 冬瓜 石川小芋
小切茄子 赤ピーマン
細いんげん 柚子
- 《お食事》 鱧御飯
香の物 止め椀
- 《水菓子》 季節の果物

※お席に着いてからのご注文は、お時間を頂く場合がございます。お早めのご注文をおすすめ致します。
※食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。
※上記コース料理の内容は2015年6月1日~2015年6月30日までとなります。
※料金は消費税を含みます。
※レストランは要予約制です。
※営業時間は都合により、変更させていただく場合がございます。予めご了承下さい。

お子様御膳

《お子様御膳 ¥4,400》

一の膳

日替わり小鉢
本日のお造り

二の膳

牛ステーキ
本日の焼き魚
エビフライ サラダ
ポテトフライ 茶碗蒸し
白ご飯 香の物 みそ汁

水菓子

季節の果物
※小学生向け

《お子様御膳 ¥2,900》

主皿

本日のお造り
ハンバーグ サラダ
出し巻き玉子 ウィンナー
から揚げ ポテトフライ

食事

白ご飯 香の物 みそ汁

デザート

バニラアイスクリーム

※4~6歳向け

※お子様メニューは
小学生以下の方に限らせていただきます

【食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます】

【上記料金は消費税を含みます。】