

※前日までの要予約

華 ～はな～

- 《前菜》 鱧寿司 新生姜 枝豆
鬼灯玉子 鮎うるか和え
海老キャビア射込み 糸南京白和え
鮑柔煮黄味酢掛け 鮎一夜干し 楓麩
- 《お椀》 鱧真丈
冬瓜 ズッキーニ 柚子
- 《お造り》 鯛 鱧落とし 鮪
添え野菜
- 《合肴》 無花果の黄味酢餡け
枝豆 飯蒸し
- 《焼物》 鮎の酢浸し
谷中生姜 山桃ワイン漬け
- 《煮物》 石川小芋 蛸柔煮 南京
ベビーコーン ミニオクラ 柚子
- 《お食事》 鮎ごはん
香の物 止め椀
- 《水菓子》 季節の果物

¥10,800

【上記料金は消費税を含みます。】
【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】



蓼科 東急ホテル