



蓼科 東急ホテル

葉月 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

旬粋 ~しゅんすい~ ￥8,500

華 ~はな~ ￥10,800

- 《先附》 雲丹葛豆腐 夏鴨チャップ煮
金時草の浸し 枝豆
- 《お造り》 縞鰯 鮪 烏賊
添え野菜
- 《合肴》 玉蜀黍の茶碗蒸し
- 《鍋物》 豚肉の味噌焼き
夏野菜添え
- 《焼物》 岩魚塩焼き
青唐味噌 レモン
- 《お食事》 百合根御飯
香の物 止め椀
- 《水菓子》 季節の果物

- 《先附》 鱧と夏トマトの豆乳寄せ
鱧 マイクロトマト
- 《前菜》 信州サーモン小袖寿司
鮎風干し 水玉百合根 楓麩
夏鴨チャップ煮 鱈甲生姜の松葉刺し
- 《お椀》 南京冷製摺り流し
蓴菜 白玉
- 《お造り》 鱧落とし
縞鰯 汲み湯葉 添え野菜
- 《揚物》 太刀魚の雲丹焼き
玉蜀黍の小茶碗蒸し
- 《煮物》 楓冬瓜 小芋 南京
干し椎茸 ベビーコーン ミニオクラ
おろし生姜 振り柚子
- 《お食事》 鰻御飯
香の物 止め椀
- 《水菓子》 季節の果物

- ※前日までの要予約**
- 《先附》 雲丹葛豆腐
オクラ マイクロトマト 花穂 山葵
 - 《前菜》 鰯小袖寿司 鮎煮浸し
トマトチーズ射込み 楓麩 海ぶどう
夏鴨チャップ煮 鱈甲生姜の松葉刺し
 - 《お椀》 冬瓜の摺り流し
玉蜀黍真丈 三つ葉 柚子
 - 《お造り》 鱧落とし
縞鰯 鯛 鮪 添え野菜
 - 《合肴》 無花果の揚げ出し
五穀米 針柚子
 - 《煮物》 焼き賀茂茄子の合煮
忍び鯨 海老 三つ葉 針葱 おろし生姜
 - 《お食事》 鰻御飯
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8月1日~2015年8月31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。】