

冬会席

桔梗会席御献立

6600円(税・サービス料込)

一、小鉢

一、造里 三種盛り

一、蒸物 鯛酒蒸し

一、焼物 パイ包み焼き

一、替鉢 ローストビーフサラダ 鰯カリカリ

一、蒸物 茶碗蒸し 蟹風味

一、御食事 おまかせ おこわ釜飯 漬物 留碗

一、甘味 料理長おまかせデザート

※市場の都合により、料理内容が異なる事が御座います。

アートホテル小倉 ニュータガワ

冬会席

紫陽花会席御献立

11000円(税・サービス料込)

一、前菜 五種盛り

一、吸物変り 鰯酒蒸し

一、造り 四種盛り

一、蓋物 海老芋そぼろまんじゅう 菊花餡 梅麩

一、焼物 甘鯛朴葉焼き

一、替鉢 国産牛ロース鉄板焼

一、箸休め くるみ豆腐

一、御食事 鮭とひじき おこわ釜飯 留椀

一、甘味 料理長おまかせデザート

※市場の都合により、料理内容が異なる事が御座います。

アートホテル小倉 ニュータガワ

冬会席

牡丹会席御献立

11000円（税・サービス料込）

一、前菜 七種盛り

一、吸物 土瓶蒸し仕立て

一、造り 五種盛り

一、鍋物 鱈ちり鍋 薬味 ぼん酢

一、替鉢 国産牛ロース 鉄板焼

一、蒸物 北海蒸し

一、酢物 本ズワイ蟹

一、御食事 握り寿司 細巻 留椀

一、甘味 料理長おまかせデザート

※市場の都合により、料理内容が異なる事が御座います。

アートホテル小倉 ニュータガワ

冬会席

百合会席御献立 13200円(税・サービス込)

一、前菜 今月の八寸色々

穴子酒盗香煎 牛すじパイ包み焼き

一、温物 河豚酒蒸し 薬味ポン酢

一、向付 五種盛り 河豚刺し他

一、焼物 ノドグロ塩焼き

一、替鉢 黒毛和牛ロース 鉄板焼き

一、蒸物 鮑茶碗蒸し

一、御食事 蟹 貝柱 北海釜飯 別イクラ

一、甘味 料理長おまかせデザート

※市場の都合により、料理内容が異なる事が御座います。

アートホテル小倉 ニュータガワ

冬会席

蘭会席御献立 16500円 (税・サービス込)

一、前菜 牛すじパイ包み焼き 蛤酒蒸しポン酢ジュレ

季節の豆腐 穴子酒盗香煎

海老黄寿司白板昆布

一、造里 五種盛り

一、向付 河豚刺し

一、煮物 旦那市場にて 煮付け

一、温物 フカヒレ姿茶碗蒸し

一、替鉢 黒毛和牛 鉄板焼き

一、箸休め 鮑やわらか煮 肝ソース イクラ

一、御食事 握り寿司五貫 留椀

一、甘味 料理長おまかせデザート

※市場の都合により、料理内容が異なる事が御座います。

アートホテル小倉 ニュータガワ

冬会席

河豚会席御献立

16500円 (税・廿込)

一、食前酒 ひれ酒

一、前菜 今宵の八寸

一、造里 河豚刺し

一、凌ぎ 河豚のにぎり

一、鍋物 河豚ちり鍋

一、揚物 河豚唐揚げ

一、蒸物 河豚白子の茶碗蒸し

一、御食事 河豚雑炊

一、漬物 盛り合わせ

一、甘味 料理長おまかせデザート

※市場の都合により、料理内容が異なる事が御座います。

アートホテル小倉 ニュータガワ