

秋会席

桔梗会席御献立

6600円(税・サービス料込)

一、先付 三種盛り合わせ

一、吸物 鯛の酒蒸し

一、造り 本日の鮮魚

一、蓋物 南瓜饅頭

一、焼物 華味鶏グラタン

一、替鉢 ローストビーフ

一、御食事 季節の釜飯 漬物 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

秋会席

紫陽花会席御献立

8800円（税・サービス料込）

一、前菜 季節の吹き寄せ盛り

一、吸物 紫芋豆腐 九条葱 つみれ 紅葉人参 黄素麵

一、造り 本日の鮮魚四種盛り

一、蒸物 鰻茶碗蒸し

一、焼物 甘鯛松笠焼き 麩田楽

一、替鉢 国産牛ロース鉄板焼

一、箸休め 嶺岡豆腐 秋茄子 ホタテ明太子 松の実

一、御食事 むかご 栗 山菜おこわ釜飯 漬物 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

秋会席

牡丹会席御献立

11000円（税・サービス料込）

一、前菜 季節の七種盛り

一、吸物 松茸 鱧 土瓶蒸し

一、造り 本日の鮮魚五種盛り

一、煮物 鯛あら炊き 針生姜

一、箸休め 河豚葱巻き 薬味ポン酢

一、替鉢 国産牛ロース 鉄板焼

一、蒸物 焼栗茶碗蒸し

一、御食事 握り寿司三貫 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

秋会席

百合会席御献立 13200円 (税・サービス込)

一、前菜 蛤酒蒸しポン酢ジュレ 穴子唐墨揚げ

牛すじパイ包み焼 季節の豆腐

寿司海老白板昆布

一、吸物 松茸 鱧 土瓶蒸し

一、造り 河豚と本日の鮮魚四種盛り

一、焼物 のどぐろ塩焼き

一、替鉢 黒毛和牛ロース 鉄板焼き

一、酢物 本ズワイ蟹

一、御食事 鰻釜めし 香の物 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

秋会席

蘭会席御献立 16500円(税・サービス込)

一、前菜 蛤酒蒸しポン酢ジュレ 穴子唐墨揚げ

牛すじパイ包み焼 季節の豆腐

寿司海老白板昆布

一、造り 河豚刺し 本日の鮮魚三種盛り

一、煮物 金目鯛煮付け

一、温物 鮑柔らか煮 いくら 青身

一、替鉢 黒毛和牛 鉄板焼き

一、蒸物 フカヒレ姿茶碗蒸し

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