

ホテル聚楽 花筏 楓

お献立

一、前菜 季節の前菜盛り込み

一、お造り 本日の地魚二種 本鮪 山葵 妻色々

一、温物 聚楽特選豆乳鍋

一、洋皿 和牛サーロインステーキ

国産牛 野菜添え

一、合肴 金目鯛煮付け

一、食事 季節の釜飯

一、留め椀 渡り蟹の味噌汁

一、香の物 季節の三種

一、水菓子 季節のフルーツ ケーキの盛合わせ

一、食後のお飲み物 コーヒー又は紅茶

伊東ホテル聚楽 調理長 長沢一成

季節により料理内容を若干変更する場合がございます。