



2025.5.31(土)

会場 | 25階 日本料理 さくら

時間 | 【受付】17:30～ 【食事】18:00～21:00



匠の饗宴 和食調理長・シェフ・シェフパティシエ **予約制**

ホテルのトッププロフェッショナル3名が、その技と情熱を披露する開業25周年記念イベント。和食調理長とシェフの合作、“匠の饗宴”を1日限りでお楽しみください。

1名様 10,000円 / ペアリング〈飲み物4種〉 2,800円

〈前菜〉

- ・翡翠チーズ豆腐 天豆 美味出汁
- ・道明寺鮎竹の皮包み・玉子かすてら・炙り本唐墨
- ・姫鱒砵巻き 黄味酢・丸十艶煮
- ・蛸烏賊と海老の木の芽ジュレ

〈金澤シェフ特製洋風碗〉

蕪菁のポタージュ

〈造り〉

炭火炙り勝男 ～竹筒水の中に～
初勝男炭炙り
香味野菜 山葵 土佐醤油

〈焼物〉

栄螺デミ味噌パイ包焼き
栄螺 筍 姫玉蜀黍 青アスパラガス はじかみ

〈鍋物〉

山菜牛鍋 ～魚貝出汁仕立て～
A5 黒毛和牛 うるい 長蕨 芹
長葱 姫竹 鳴門若布 柚子塩ぽん酢

〈食事〉洋食または和食からお選びください

洋食…二十五穀米岩海苔焼きリゾット
鶏出汁の軽いソース 帆立貝 アスパラガスなど

和食…にぎり寿司

本鮪中トロ 白身 勘八 いくら 帆立貝 玉子焼き
赤出汁(蓴菜・粉山椒)

〈岡部パティシエシェフ特別デザート〉

マンゴーのスープ
～和三盆のパンナコッタを浮かべて～

※写真はイメージです。※料金には、消費税とサービス料10%が含まれております。

※都合により、内容が変更になる場合がございます。※定員になり次第販売終了とさせていただきます。