今月のお料理のテーマ

11/19(水) 深まる秋

向寒の宴を新免館にて ¥4,180(稅込)



※写真は当日のお料理のイメージの一部です。 仕入れ状況により変更の可能性が御座います。

●先付

サーモン錦糸巻 紅白なます いくら、他

●お造り ●旬菜盛 鰤、鰹、甘海老 甘鲷名狭烷 出汁卷至子、カサゴ他

●変り鉢

黒毛和牛ロース推茸重ね盛り

●温物

吹き寄せ蕪蟹餡かけ

●食事

舞茸と鯛炊き込み御飯

●留椀

赤出し

デザート

洋梨、ぶどう ゼリー掛け

※飲み放題付は6,000円(税込)です。

昼の部

 $11:30 \sim 14:00(L,013:30)$

夜の部

 $17:30 \sim 20:00(L,019:30)$

里中市本町3-1-16 阪急電車 里中駅下車(北口徒歩3分)

析免债

06-6849-3051 雷話:

ホテルアイボリー (代表) 06-6849-1111