料理長が、秋の味覚を贅沢に用いて一品一品丁寧に造り込んだ

グランドオープン特別会席

“錦秋のおもてなし”

お一人様 6,000円

期間：10月 10日（水）～ 10月 31日（水）

※入荷状況により献立内容に変更がある場合がございます

特　典

グランドオープン特別会席をご注文のお客様には
「地酒」一合または「生ビール」いずれか一杯
サービス致します。

御献立

【前　菜】　松茸　菊花　菊菜　柚子　旨味出汁
秋刀魚有馬煮　温燻鮭手毬寿司　甲州チーズ巻
松葉銀杏　菊花丸十

【碗　物】　土瓶蒸し
鱧　松茸　海老　紅葉人参　三つ葉　酢橘

【お造り】　料理長おまかせ鮮魚　あしらい彩々

【焼　物】　鯛西京焼き　菊花蕪　酢取り茗荷

【煮　物】　海老芋けしの実揚げ　秋茄子和蘭煮　菠薐草
大黒湿地　紅葉人参　生姜髭甲餡

【強　肴】　朴葉焼
国産牛ロース　榎木茸　九条葱　青唐　松の実

【お食事】　松茸御飯　赤出汁　香の物

【水菓子】　季節のもの

HOTEL GRAND HILL
ICHIGAYA

【ご予約・お問合せは】東館地下1階 日本料理 ふじ　TEL：03-3268-0119
営業時間 夜席 17:00～22:00〈LO21:30〉/ 土日祝 17:00～21:00（土日祝日の会席のご利用は、ご予約にて承ります）