ホテルエミオン東京ベイ　日本料理Kai

# 春爛漫御膳（はるらんまんごぜん） 6,600円(税込)

【期間】2024年3月16日～4月26日
【時間】17:30～22:00（L.O21:00）

【旬菜】
芹の胡麻和え
ずわい蟹の空也豆腐

【御膳】
鮪の山かけと貝柱の昆布〆
サラダ仕立て
鰆西京焼　栄螺木の芽焼
海老南蛮漬　菜花山吹
合鴨ロース
柚子伊達巻　三色松葉
牛フィレロースト
ジャポネーゼソース
白魚と竹の子御飯
海苔椀

Kai 日本料理

# ホテルエミオン東京ベイ　日本料理Kai

# 春の限定会席

【期間】二〇二四年三月十六日～四月二十六日
ディナータイム
【料金】お一人様　一二〇〇〇円(税込)
【予約制】大人の方2名様より3日前までのご予約制となります。

【旬菜】
白魚の玉子〆
【造り】
鮪と鯛の薄造り
【八寸】
鰆西京焼　栄螺木の芽焼
海老南蛮漬　菜の花の昆布〆
牛フィレロースト
柚子伊達巻　三色松葉
【煮物】
丸茄子のずわい蟹あんかけ
【揚物】
鱚と山菜の天婦羅
【強鉢】
伊勢海老雲丹焼
【食事】
海鮮ばらちらし
【留椀】
若竹椀
【水菓子】
苺のスープ仕立て

～個室のご案内～

【人　数】上記プランご利用4名様～12名様
【予約制】3日前までのお申込み
【時　間】11:30～15:00（L.O14:00）
17:30～22:00（L.O21:00）

詳細はスタッフまで。TEL：047-304-2733