Kai 日本料理

ホテル エミオン 東京ベイ 日本料理Kai

お正月のご案内

【期間】2019年1月1日(火)～3日(木)

【時間】ランチ 11時30分～15時(LO14時)
ディナー17時30分～22時(LO21時)
※ランチのみ要予約

「新春会席」 一二、〇〇〇円

【御祝肴】車海老唐墨焼
蛤利休焼
ふくの昆布〆
海老芋柚香揚
合鴨八幡巻
子持若布
繭玉
黒豆松葉

【御　椀】胡麻豆腐とふかひれ沢煮椀

【造　り】旬のお造り二点盛り

【煮　物】甘鯛の道明寺蒸し

【進　肴】牛フィレの炙りと
フォアグラ西京焼

【御　飯】ずわい蟹の炊き込み御飯

【留　椀】あおさ海苔

【水菓子】季節の果物

ゆっくりお食事していただける個室もご用意しております。
※個室利用は新春会席のみのご用意となります。

「正月会席」 九、〇〇〇円

【旬　菜】炙り河豚といくらのポン酢和え

【御　椀】胡麻豆腐とふかひれ沢煮椀

【造　り】旬のお造り二点盛り

【八　寸】鰆味噌柚庵焼
海老南蛮焼
菜花昆布〆
黒豆松葉
竹の子木の芽和え

【進　肴】鮟鱇と海老芋煎りだし
車海老のジュレ

【御　飯】ずわい蟹の炊き込み御飯

【留　椀】あおさ海苔

【水菓子】季節の果物

「お子様御膳」 三、〇〇〇円

・握り寿司
鮪 サーモン 海老 巻物
・ハンバーグ
ポテトフライ
・海老フライと唐揚
・蟹グラタン
・茶碗蒸し
・アイスクリーム

※お正月期間は混雑が予想されますので、早めのご予約をおすすめいたします。
※当日の仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。
＜表記料金には消費税が含まれます／写真はイメージです＞

【ご予約・お問い合わせ】(受付時間15:00～22:00)

TEL 047-304-2733

HOTEL Emion TOKYO BAY