



お正月のご案内

【期間】2020年1月1日(水)～3日(金)
 【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」

一三、〇〇〇円

- 【御祝肴】金目鯛柚庵焼 蛤利休焼
 鯨昆布巻 白魚菜種和え
 海老祝酒煮 叩き牛蒡
 松葉串打ち
- 【御 椀】鶏真丈と聖護院大根
- 【造 り】旬のお造り三点盛り
- 【煮 物】和牛フィレと竹の子山椒煮
- 【進 肴】伊勢海老ふかひれ銘かけ
- 【御 飯】ずわい蟹と穴子のちらし御飯
- 【留 椀】海苔椀
- 【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」

一〇、〇〇〇円

- 【旬 彩】子持ち若布と菜花
 ずわい蟹の玉地蒸し若布あん
- 【御 椀】鶏真丈と聖護院大根
- 【造 り】旬のお造り二点盛り
- 【焼 物】車海老と鯛の焼浸し
- 【進 肴】牛フィレロースト
- 【御 飯】竹の子御飯
- 【留 椀】あおき海苔
- 【水菓子】苺と抹茶アイス

「お子様御膳」

三、〇〇〇円

- ・握り寿司
- ・鮭サーモン海老巻物
- ・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

※席に限りがございますので、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

ホテル エミオン 東京ベイ

〒279-0013 千葉県浦安市日の出1-1-1
 TEL:047-304-2727(代表) www.hotel-emion.jp

【裏面】日本料理 Kai クリスマス情報