



日本料理

さくら

ながつきばな
長月花
会席

※写真はイメージです

開催期間 9月11日(金)・12日(土)・13日(日)

ご予約制

ご利用日前日

12:00までにご予約下さい

ご昼席 11:30～14:30(LO.14:00)

ご夕食 17:00～21:00(LO.20:00)

会席【長月花】

お一人様

8,000円(税込)

甘味

御食事

御凌ぎ

台物

中鉢

御造り

御椀

前菜

小鉢

【長月花】

8,000円(税込)

菊菜貝柱浸し いくら

ジュレ酢

鮑と松茸胡麻味噌焼き

いちじくおかき

海老菊花寿し

秋串

秋鯖かぶら椀

本鮪和風タルタル仕立て

そぼの実まんじゅう

ふかひれあん 菊花

牛ロース秋茄子奉書焼

稲穂 丸十はす おくら

すっぽん豆腐

焼葱 生姜 芽葱

栗ごはん

赤出汁 香の物

胡麻豆乳かん

※内容が変わる場合がございます



WISHTON HOTEL YŪKARI

ウィシュトンホテル・ユーカリ3F 予約サロン

TEL. 043-489-8155

※このプランは予告なく変更になる場合がございます。 ※営業時間が変わる場合がございます。

