

旬の夏野菜が主役の美食会

旬を愉しむ献立

- 旬 菜 盛夏の吹き寄せ盛り 涼風見立て
鱧 鮪 あすばらサーモン巻き 新丸十オレンジ煮
蕃茄密煮 姫胡瓜 鶏肝生姜煮
蒸し豚のフライサンド 早松茸 きららぜりー
- 椀 物 玉蜀黍のすり流し 冬瓜 他
- 造 り 真鯛の柑橘メ 肥後むらさきオリーブ和え
芽葱 他妻物一式
- 強 肴 三河牛の昆布メ焼き (サーロイン)
海の幸とともに 添え野菜 お薬味参種
- 蓋 物 鰻蓮根蒸し 夏野菜を添えて
- 揚 物 無花果の揚げ出し風 鴨ロースの旨煮 白髪葱 他
- 食 事 もり蕎麦 (信州そば) お薬味一式
- 甘 味 冷やしぜんざい 抹茶白玉

謹製

¥18,000-
(飲物が含まれます)

16席限定

8月8日(土曜) 6:00 PM.開宴

予約受付 082-222-8531 (9:00-18:00)

HOTEL **MIELPARQUE** HIROSHIMA