

～秋の宵に彩と食を添えて～

錦秋の彩籠会席

KInshu no Irodori Kago kaiseki

2025
11月
ディナー

※写真はイメージです

前 菜

本日の前菜六種

向 付

本日のお造り四点盛り

蒸 物

茶碗蒸し

籠 盛

鶏つくねと焼湯葉炊合せ

◆香ばしく焼き目をつけた湯葉と鶏つくねを上品なお出汁で
佐賀牛ロースト

鮑バター焼き

◆鮑をコクのあるバターで香り高く

海老蓑揚げ

◆サクサクのジャガイモの衣を海老に纏わせて

お食事

鶏めし

留 碗

お味噌汁

水菓子

本日の一品

匠の技と贅を詰め込みました
秋の夜長にご堪能ください

お一人様 ￥7,700 (税サ込)

FAN クラブ
会員価格 ￥6,930 (税サ込)

1日限定10食

日本料理
天ぶら

松 風

【営業時間】 11:30～14:30(O.S.14:00)
土日祝 15:00(O.S.14:30)まで

お問合せ・ご予約 (10時～19時)
TEL.0955-75-3300

唐津シーサイドホテル