

《ホテルアジュール竹芝》

食の宝庫、新潟の旬味に酔いしれる。

～越国（こしのくに）会席～

3F しゃぶしゃぶ会席「銀坐」にて、2008年11月～12月実施中

お一人様 7,500円(税込・サ別)

アジュール竹芝では昨年同時期に新潟フェアを開催し大好評を頂きました。

そこで今年も新潟などから、旬の海の幸・山の幸を楽しんでいただける特撰コースを企画いたしました。

これから寒さが厳しくなるほど魚は脂がのり美味しくなります。

JA新潟市直送の「キラキラ・コシヒカリ」もうまみたっぷり含んだ新米をお楽しみいただけます。

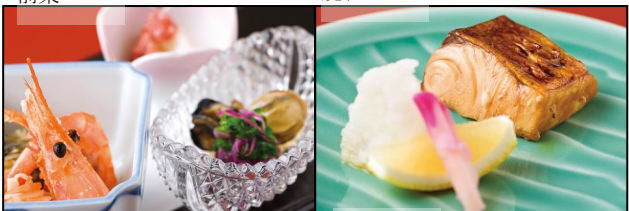
先付

煮物



前菜

焼物



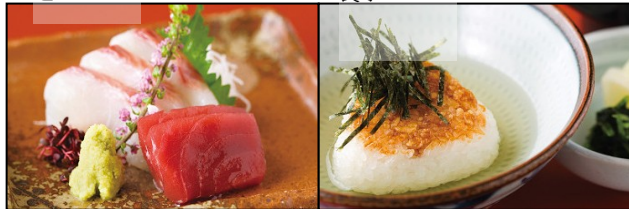
吸物

揚物



造り

食事



新潟及び近海特産の食材①南蛮海老②ズワイガニ③かきのもと（新潟特産の食用菊）④間八⑤寒鰯(脂多き魚という意味)⑥鮭⑦キラキラ・コシヒカリ(減農薬・減化学肥料で栽培した一等米)⑧新興梨(新潟発祥の梨、日本の梨では一番最後に収穫される)

先付	カリフラワー豆腐 辛子マヨネーズ ブロッコリースプラウト
前菜	牡蠣時雨煮 南蛮海老南蛮漬け 河豚皮煮凝り 「かきのもと」とわさび菜のお浸し 蛸塩辛卸し
吸物	車海老とズワイ蟹の真丈清まし仕立て 芹 色紙葱
造り	間八 鮪 妻一式
煮物	炊き合わせ 海老芋含ませ煮 棒鱈旨煮 芽キャベツ 口柚子
焼物	寒鰯照り焼き 大根卸し レモン はじかみ
揚物	鮭真丈東寺巻き 公魚 干し柿 紅葉卸し 天汁
食事	新潟産キラキラ・コシヒカリ新米の焼きおにぎり 茶漬け 香の物
水菓子	焼き芋のジェラート 苺 新興梨

【ご予約】 03-3437-2317(3F しゃぶしゃぶ会席銀坐) 定休日：日祝日（11/23は営業）

もものなかごめ

お問い合わせは、ホテルアジュール竹芝 営業企画担当：百野/中込

〒105-0022 東京都港区海岸1-11-2 TEL：03-3437-9447 FAX:03-3437-9446

E-mail:e-kikaku@hotel-azur.com http://www.hotel-azur.com/

ホテルアジュール竹芝は東京都職員共済組合保健施設を藤田観光(株)が運営受託している施設です。