

桃の節句に

ご予約承り中



日本料理総料理長
尾崎一夫 謹製



テイクアウト

ご予約制

2月25日(水)迄
のお申込み

1個
2,400円 (税込)

車海老・鰻・小肌・小鯛笹漬・つぶ貝・
サーモン・イクラ・錦糸玉子・空豆・蕨・
菜の花・蓮根・花卉百合根・桜でんぶ・ガリ

【お渡し日】

2026年
3月2日(月)・3日(火)

*当日中にお召し上がりください
*個数の変更は2日前までとさせていただきます。

日本料理職人の技を集めた特別な「ちらし寿司」

「活ダ車海老」はふっくら塩ゆでに、「サーモン」は昆布ダマ、「小鯛」は笹漬け、春を先取りする「空豆」は蜜煮、「蕨」と「菜の花」はこの出汁で煮含めるなど一つ一つの食材に伝統の技を込めて丁寧に作られました。ぎっしりつまった酢飯はそのままでも美味しくいただけるよう、美味出汁で煮含めた椎茸・かんぴょうが細かく刻んで混ぜ込まれており、毎年リピーター続出の逸品です。「江戸の名工」が丁寧に仕上げた特別な「ちらし寿司」をお楽しみください。

*器サイズ 約 直径 140mm × 高さ 48mm

*メニュー内容は仕入れの都合で一部変更させていただく場合がございます。



日本料理総料理長
尾崎 一夫 -OZAKI KAZUO-

1965年東京生まれ。
京都市比叡山国際観光ホテル叡山閣にて磯本忠義の下、京料理を学ぶ。その後、大津プリンスホテルなどで修行を重ね、2000年に当ホテルに招聘 2009年農林水産大臣賞、2018年厚生労働大臣賞受賞。KKRホテル山口、博多、金沢で料理長を歴任し、2025年KKRホテル東京 日本料理総料理長に就任。

旬の食材へのこだわりを何より大切に、昔ながらの懐かしい味わいと今の新しい味とのバランスを考え、季節感もお楽しみいただける料理を心がけております。

TAKE OUT

お渡し KKR ホテル東京 12F 展望レストラン芙蓉 11:30 ~ 16:30 / 17:00 ~ 20:00

■お問合せ・ご予約 展望レストラン芙蓉 12F TEL.03-3287-2934 (直通・受付時間/11:00~20:00)

KKR HOTEL TOKYO

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-4-1 <https://tokyo.kkr.or.jp>
◆東京メトロ東西線「竹橋駅」3b出口(直結)2番出口(エレベーター)徒歩3分
◆東京メトロ千代田線「大手町駅」C2出口:徒歩5分 ◆都営地下鉄「神保町駅」A9出口:徒歩5分

KKRホテル東京
Webサイト
展望レストラン
芙蓉



ちらし寿司 申込書

*ご予約は2月25日(水)まで承ります。

FAX 03-3287-2937

*個数の変更は2日前までとさせていただきます。

ご希望の引き取と引取時間にチェックをいれてください。

【お渡し日】	内容	個数	料金
<input type="checkbox"/> 3月2日(月) <input type="checkbox"/> 3月3日(火)	ちらし寿司 2,400 円	個	円
<input type="checkbox"/> 11:30 ~ 16:30 <input type="checkbox"/> 17:00 ~ 20:00 時 分			

*お引取り日時のご記入を必ずお願いいたします。

*お引取り時間に チェックを入れ、ご来館いただけるお時間のご記載をお願いいたします。

*当日中にお召し上がりください。

会社名			
お名前			
ご住所	〒	都道府県	市区町村郡
電話番号			
お支払方法	現金 ・ クレジットカード		
領収書	要 ・ 不要		
領収書名 (但し書き)			
備考欄			係