

秋の味覚 ご褒美グルメ

秋のご馳走
旬を味わう

9月10月
平日限定
ランチ

9/1(火)~10/30(金)

秋の幸御膳

【小鉢】松茸と水菜のお浸し
【造り】戻り鰹塩叩き 彩り野菜
【焼物】秋刀魚柚庵焼き 半熟玉子 はじ神
【油物】海老天麩羅 鱈 松茸 青唐 檸檬
【土瓶蒸】鱧 松茸 海老 銀杏 三つ葉
【食事】松茸御飯 香の物
【水菓子】栗プリン

松茸御飯
お替わり
200円(税込)

3,800円(税込)

※写真はイメージです。

■仕入れの都合により、一部メニュー内容が異なる場合がございます。

毎年大好評いただいている秋の幸御膳です。今年も、松茸をメインに秋の幸をご堪能いただくためご用意いたしました。薫り高い松茸の土瓶蒸しや戻り鰹など、この時季ならではの味覚をご賞味ください。

日本料理たけはし料理長 木村 肇

■お問合せ・ご予約 日本料理たけはし (12階)

TEL 03-3287-2929

(平日ランチ/11:30~14:00)
(受付時間/11:30~21:00)

KKR HOTEL TOKYO

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-4-1 TEL 03-3287-2921(代表)
<https://tokyo.kkr.or.jp> E-mail: party@tokyo.kkr.or.jp
東京メトロ東西線「竹橋駅」3b出口または3a出口(エレベーター)より左手徒歩1分

KKR ホテル東京
日本料理たけはし
店舗Webサイト▶▶

