

# プレミアムチケット限定 松茸会席コース「仲秋」

Japanese Food director

山下 匡次

旬の会席を知り尽くした板長だから出来る、特別なコースをご用意致しました。ご利用頂けるのは「プレミアムチケット」でお支払い出来るお客様に限られています。特別な時間を大切な方と過ごし、スマートなお支払いでご体験下さい。



## Activity History

山下 匡次の経歴

1971年生まれ 出身地 兵庫県

守口プリンスホテル入社 ゴールドコーストロイヤルパインズホテル セントレジスホテル宴会和食料理長 ケンゾーエステイトでワインと出会い、日本料理とのマリアージュの取り組みを経てホテルヒューイット甲子園 七園統括料理長

現在に至る

**プレミアムチケット限定コース**

**「仲秋」** お一人様 **¥15,000**

2018年10月1日(月)～10月31日(水)迄

前日までの完全予約制(ランチ・ディナー)

## MENU

- 先付 菊花と菊菜のお浸し 焼き松茸  
吸物 土瓶蒸し 松茸 鰻 海老 三つ葉 銀杏 酢立  
造里 本日の鮮魚4種盛り合せ  
煮物 八丈と蕪の揚げ出し 南瓜 茸餡 柚子焼  
物 鰯真砂焼 酢取名荷 衣かつぎ 柿サーモン  
蒸物 胡桃豆腐の茶碗蒸し 山葵餡  
強肴 松茸と和牛ロースのすき焼き小鍋  
(白菜 笹垣牛蒡 焼き豆腐 結び蒟蒻 麩 白葱)  
食事 秋刀魚小袖寿司 赤出汁  
水物 果物と甘味の盛り合わせ

## ご利用条件

個室のみ(2～20名様限定)

プレミアムチケットでお支払いのみ有効

※料金はすべて消費税、サービス料が含まれております。使用するお米は国産米です。

営業時間 ランチ 平日 11:30～15:30 (14:30ラストオーダー)

ディナー 平日 18:00～22:00 (21:00ラストオーダー)

ご予約・お問い合わせは  
レストラン七園まで

**TEL 0798-45-3150**

NANAen

