

皆様に贈る一夜限りの美食会

小暑の晩餐



2018.
7/8日

小暑ならではの、おすすめの食材を
洋食総料理長 山崎俊和の繊細な感性で
特別コースとして仕上げました。

一夜限りのお料理をピアノ演奏と共にお愉しみください。



Toba Hotel
INTERNATIONAL

鳥羽国際ホテル TEL 0599(26)4121
<https://www.tobahotel.co.jp>

洋食総料理長 山崎俊和による

小暑の晚餐

開催日／2018年7月8日(日)

予約制

時間／18:00～(受付17:30～)

場所／ハーバーウイング6階 バンケット「海城」

料金／お1人様 **21,600円**(ドリンク含む・税込)

※現金での精算とさせていただきます。※表示金額には税金が含まれます。

Menu

小暑のアミューズ シェフからの贈り物

海の恵みとズッキーニの一皿
トロピカルなヴィネグレットソース

小さな栄螺の香草焼き パセリ風味

桃の冷製スープとコンソメのジュレ
～パリソワ仕立て～

香ばしく焼き上げた伊勢海老と鱸のポワレ
エルブドブロヴァンス香る完熟トマトのソース

デイジーマンダリンのグラニテ

鮑のステーキ エストラゴン風味の雲丹ソース
彩り豊かな夏野菜を添えて

無花果のタルトとメロンスープ
牛乳のアイスクリーム添え

コーヒー 又は 紅茶

■洋食総料理長 山崎俊和 プロフィール

1974年当ホテルに入社、2012年1月総料理長に就任。
JALビジネスクラス機内食メニューの監修や、皇室の方々をはじめ、
国内外の数多くの賓客をお迎えし、味の追求を続ける。
素材の旨みを最大限に引き出した美味しさと華やかさにこだわる。

宿泊のご案内

7月8日当日ご宿泊(お部屋おまかせ)

朝食付(お1人様料金)

・2名1室 **14,500円**

・3名1室 **11,500円**



ハーバービュー・ツイン