

日本料理 さくら

四季彩

四季食材市松器の彩

一日限定

ランチ・ディナー 各一〇食

四、七八〇円

ランチタイム
特別料金

四、三五〇円

市松模様の器に盛られた料理の数々。

ふたを開ける楽しみ、季節を感じさせる料理をお楽しみください。

※仕入れ状況により
料理内容の変更がある場合がございます。

甘味	季節のデザート	わらび餅
食事	季節の雑炊	香の物 または、 炊き込みご飯 香の物 赤出汁
油物	本日の海鮮のパン粉揚げ	檸檬 和風ソース
酢物	高知茄子の叩き	香味野菜
肉物	豚の角煮	旨味餡 辛子
向附	本日の向附	妻物色々 山葵
旬和	野菜と海鮮の味噌チーズ白和え	
季菜	季節の青菜野菜のお浸し	いくら



2024年6月1日(土)～8月31日(土)

ご提供時間 11:30～15:00 (LO 14:00)
17:30～21:00 (LO 20:00)

※定休日:月・火曜日および日曜日ディナータイム

※写真はイメージです。※料金には、消費税・サービス料10%が含まれております。



第一ホテル両国
DAIICHI HOTEL RYOGOKU

〒130-0015 東京都墨田区横網 1-6-1
<https://www.dh-ryogoku.com>

宴会・レストラン予約
TEL: 03-5611-5444