

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。



2024年4月1日(月)～5月31日(金)

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

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

※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。

※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
DAI-ICHI 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