

秋のお重

和食重

伊勢海老フライ
玉子焼き・笹麩
海老艶煮・蛸旨煮
蟹あられ揚げ・蓮根煎餅
黄味寿司サーモン巻き

鴨蓮根くわ焼き
甘鯛若狭焼き
穴子秋紗焼き

洋食重

平貝のエチュベ 雲丹ソース
ズワイ蟹のブレゼ
ボンムドフィンワーズ
ソース エストラゴン

国産牛のロースト 秋野菜のグリル
ソースレフオール
マグレ合鴨のロースト
フォアグラソース

お食事 季節の炊き込みご飯

1

ホテルより車で30分
圏内にお届けの場合

お届け料
無料

実りの秋到来。

本格和洋折衷のお料理が少量ずつお楽しみいただける季節のお重。

秋の味覚をふんだんに盛り込んだ豪華なお重をご用意いたしました。

2

1 「和洋折衷四段重」 ¥18,000

「和」の繊細さ、「洋」の技法を融合した、
カデンツァの味をお楽しみいただけるお重です。

2 「和 二段重」 ¥10,000

高級食材を盛り込んだ宝石箱のようなお重です。

—— 季節の炊き込みご飯は、月替わりです ——

◆ 1日限定 各5食 ◆

◆ 販売期間 ～ 11月末日 ◆

※3日前までの要予約。

※表示価格は消費税が含まれております。

※写真はイメージです。

※お届けの場合のお支払いは現金のみとさせていただきます。

日本料理

むししの



ホテル カデンツァ 東京

〒179-0075 東京都練馬区高松 5-8 J.CITY

TEL: 03-5372-4411 (代表)

