



日本料理
むさしの



Hotel Cadenza Tokyo

国産 3店舗合同開催
伊勢海老フェア
2022.9/1 ~



ビュッフェ&ダイニング
LUMIÈRE



中国料理
白楽天

日本料理 むさしの ~9/30 まで

国産伊勢海老会席 ¥13,000

- 前菜 ●椀物 ●お造り ●伊勢海老具足煮
- 伊勢海老の天ぷら ●稲庭うどん ●水菓子



今年も伊勢海老の季節が到来しました。旬の伊勢海老は旨味が強く、身も引き締まって最高の状態です。素材を活かした伊勢海老料理をご提供いたします。

■日本料理 むさしの 渡邊板長

中国料理 白楽天 ~11/29 まで

国産伊勢海老の天外天塩炒めとチリソースの紅白仕立て ¥13,500



身がぎゅっと詰まった伊勢海老を丸ごと1尾贅沢に使用。2つの味で伊勢海老本来の美味しさをご堪能ください。紅白カラーで各種お祝いごとにも最適です。

■中国料理 白楽天 劉料理長

ルミエール ~11/30 まで

国産伊勢海老コース ¥12,000

- スペイン産プロシュートハモンセラーノとホワイトアスパラガス〜粒マスタードソースの軽い炙り〜 ●冷製ホルチーニ風味のポターージュ
- 伊勢海老のテルミドール ジュダメリケヌ ●スモーク牛タンof ラゲール
- エストファードプロヴァンサル ●デザート ●パン



ルミエールでは、旬の伊勢海老を伝統的なフランス料理“テルミドール”でご提供いたします。濃厚なホワイトソースとプリプリの伊勢海老が絶妙にマッチします。

■ビュッフェ&ダイニングルミエール 土屋シェフ

ご予約・お問い合わせ / ルミエール直通

TEL : 03-5372-4499

※各種割引券ご利用不可。 ※3日前迄の要予約。
※表示価格は消費税とサービス料が含まれております。

ホテル カデンツァ 東京