

花むら
夏の特別企画

和とフレンチ
一夜限りの夢の饗宴。

8/7 水

18:00~
20:30

50名様
限定
《お申込受付順》

和とフレンチの コラボレーションディナー

永井
浩二

Koji Nagai

花むら料理長



ホテルニューオータニ
シンガポール
元総料理長

有江
栄次

Eiji Arie

◆コース内容◆

夏蜜柑釜盛り
才巻海老 水前寺海苔 合鴨盛り合わせ
鱧・松茸の御椀

タイ風小海老と春雨サラダ

ハタの薄造り

テーブルクイーンの煮物

栃木県産黒毛和牛もも肉のシヤリアビンスタイル

夏の冷製ポタージュ

天然鮎釜めし

ピーナッツのブランマンジェ はちみつアイスクリーム

※【和】青メニュー 【フレンチ】赤メニュー

13,000円(税込)

お飲み物付(ラストオーダー30分前)

◆お飲み物内容◆

- 【ビール】アサヒスーパードライ、キリンクラシックラガー、アサヒノンアルコールビール
- 【ウイスキー】竹鶴ウイスキー
- 【日本酒】秋田 秋田の雪、福島 大七、宮城 浦霞、山口 五橋
- 【特選焼酎】本格麦焼酎 壱岐、本格芋焼酎 薩摩こく紫
- 【ワイン】ヨメセラブリュットナチュレ スパークリングワイン(スペイン)
《白》マン・ファミリーワインズ シャドルネ(南アフリカ)
《赤》マン・ファミリーワインズ シラーズ(南アフリカ)
- 【ソフトドリンク】ウーロン茶(ホット・アイス)、オレンジジュース、コーラ

※お料理は旬の素材を使用しておりますので、料理内容が変更になる場合がございます。

《ご予約・お問い合わせ先》TEL 048-561-4300 FAX 048-561-9870

◆月曜定休(ご予約のみ営業) ※ご予約内容のご変更は前日の15時までにお問い合わせください。

◆完全個室有・送迎可能(8名様以上・20km圏内のお客様)

〒348-0025 埼玉県羽生市上手子林460 <http://www.hanyu-hanamura.co.jp>

日本料理 花むら