

「'17 食博覧会・大阪」

厚生労働大臣賞 受賞記念



通常価格 ~~¥11,600~~

受賞記念価格

お一人様 (税・サ込み) **¥9,860**

※写真はイメージです。



ホテルセントノーム京都
総料理長
北庄司 安則

- 2003年 ・ 京都ものづくりフェア2003年 京都市市長賞を受賞
 - 2005年 ・ 第23回全国技能グランプリ大会 日本料理職種部門 第3位
 - 2007年 ・ ホテルセントノーム京都 和食料理長に就任
 - 2011年 ・ 京都ものづくりフェア2011年 京都府知事賞を受賞
 - 2015年 ・ 平成26年度京都府優秀技能者表彰「京都府の現代の名工」を受賞
 - ・ ホテルセントノーム京都 総料理長(兼務 和食料理長)に就任
 - 2017年 ・ 「'17 食博覧会・大阪」厚生労働大臣賞を受賞
- 全国日本調理技能士会連合会師範の資格も有します。

御献立

- 《前 菜》 季節の組肴・旬の焼肴
- 《椀替り》 茶わん蒸し
- 《小 鍋》 京都牛の小鍋仕立て
- 《焼 物》 イセ海老の菜種焼
- 《炊 物》 旬の炊合せ
- 《揚 物》 魚介類の天ぷら
- 《飯 物》 寿司盛合せ
- 《吸 物》 季節の清汁仕立て
- 《水菓子》 本日のデザート
- 《デミコーヒー》

フリードリンク付／

サッポロ エビス・サントリー プレミアムモルツ・アサヒ ドライブレミアム豊醸・焼酎(麦・芋・米)・日本酒・ワイン・ハイボール・ウイスキー・ソフトドリンク6種類

【オプション】 追加ドリンク 1種／各400円 (梅酒、カクテル、チューハイ、ノンアルコールビール)

ご予約制 ご予約は、着席10名様よりとさせていただきます。(少人数の場合はご相談ください)

※表記金額はすべて税金・サービス料込みのお一人様料金です。
※お料理内容は旬の食材をより楽しんでいただくため、多少変更する場合がございます。
※カラオケ、ビンゴゲーム、コンパニオン等も別途承ります。 ※宴会ご利用のお客様に限り特別割引宿泊プランを承ります。 ※他の割引プランとの併用は出来ません。 ※お米は国産米を使用しております。 ※運搬されるお客様へのアルコール類の提供はお断りしております。

特典

- 乾杯用スパークリングワイン 又は 乾杯用日本酒
- 挨拶用マイク1本