

『'17食博覧会・大阪』
厚生労働大臣賞受賞記念
RECEIVED THE AWARD OF THE MINISTER OF HEALTH, LABOUR AND WELFARE



特選コース
通常価格 九、五〇〇円
特別価格 八、〇〇〇円
御献立

- 食前酒
- 先付 カニの土佐酢がけ
- 前菜 パレット盛り
- 椀盛 萩しんじょう
- 御肉 和牛クレソン
- 小鍋 鱧・松茸小鍋仕立て
- 蒸し物 鯛ちり蒸し京ゆば
- 揚げ物 イセ海老黄味衣揚げ
- 飯物 寿司盛り合わせ 汁椀
- 抹茶 本日の和菓子



ホテルセントノム京都
総料理長 北庄司 安則

- ・平成二六年度「京都府の現代の名工（京都府優秀技能者表彰）」受賞
- ・京都ものづくりフテニ〇〇三年京都市市長賞
- ・京都ものづくりフテニ〇一一年京都府知事賞
- ・第二三回全国技能グランプリ大会 日本料理職種部門第三位

『17食博覧会・大阪』
厚生労働大臣賞受賞



※当店は国産米を使用しております。※アレルギーをお持ちの方は係にお申しつけ下さい。※仕入れの都合によりメニューを変更させていただく場合があります。※料金はサービス料・消費税を含みます。※写真は全てイメージです。