

秋ならではの味覚、松茸尽くしの会席を 和食レストラン 羽衣で3ヵ月連続、月替わりの松茸会席を開催

ホテルオークラ東京ベイ（代表取締役専務 総支配人 山岡孝次）の和食レストラン 羽衣では、月替わりの献立がお楽しみいただける旬彩会席において、秋の味覚を代表する松茸会席を2014年9月から11月までの3ヵ月間連続で開催いたします。

9月は土瓶蒸し、玉地蒸し、天ぷら、釜飯をお楽しみいただける「秋の味覚 松茸会席」、10月は土瓶蒸し、釜飯に加え和牛ステーキもお楽しみいただける「松茸と和牛ステーキの会席」。最終月となる11月は、館内3つのレストランで開催される「宮城フェア」にあわせ、宮城牛すき煮やホタテ昆布など、宮城の食材を使用したお料理とともに松茸がお楽しみいただける「松茸土瓶蒸しと晩秋の宮城路」を開催いたします。この機会に香り高い松茸の味わいを存分にご堪能ください。



松茸イメージ



「秋の味覚 松茸会席」

■期間

旬彩会席「秋の味覚 松茸会席」	9月1日（月）～9月30日（火）
旬彩会席「松茸と和牛ステーキの会席」	10月1日（水）～10月31日（金）
旬彩会席「松茸土瓶蒸しと晩秋の宮城路」	11月1日（土）～11月30日（日）

■時間

ランチ 11時30分～14時00分（ランチは土・日・祝日のみ） ※ランチは要予約
ディナー 17時00分～21時00分

■料金

8,250円 ※表示料金には、税金・サービス料が含まれております。

■ご予約・お問合せ

和食レストラン 羽衣

TEL : 047-355-3346（和食レストラン 羽衣 直通） MAIL : rest@okuratokyobay.net



旬彩会席『秋の味覚 松茸会席』

前菜 松茸菊浸し とんぶり

鮪棒寿司

柿奉書卷

長芋湯葉掛け

揚銀杏

酢取り茗荷

松茸土瓶蒸し

海老 白身 小丸

銀杏 三つ葉 酢橘

三品盛り合わせ

芽物 山葵

松茸と蟹 玉地蒸し

銀あん

松茸と鯛の天ぷら

天出汁

海老吉野煮

茄子 里芋 百合根

胡麻みそ

松茸釜飯

赤出汁 香の物

有の実 オレンジ ピオーネ

ライムゼリー掛け

水菓子

食事

煮物

揚げ物

蒸し物

お造り

お椀

前菜



旬彩会席『松茸と和牛ステーキの会席』

前菜 柿白和え

雲丹豆腐

秋刀魚時雨煮

南瓜カステラ

海老黄味寿司

松茸土瓶蒸し

海老 白身 小丸

銀杏 三つ葉 酢橘

お造り 三品盛り合わせ

芽物 山葵

合肴 湯葉蒸し

穴子 栗麩

椎茸 百合根

菊花あん 山葵

強肴 和牛ステーキ

松茸 野菜

煮物 おろしポン酢

貝柱飛竜頭

里芋 蕪 菊菜

針柚子

食事 松茸釜飯

赤出汁 香の物

水菓子 南瓜プリン

フルーツ ゼリー掛け



旬彩会席『松茸土瓶蒸しと 晩秋の宮城路』

- | | |
|-----|---|
| 先付 | 帆立昆布×
菊菜 椎茸 大徳寺麩
茗荷子 煎り酒 山葵 |
| お椀 | 松茸土瓶蒸し
海老 白身 小丸
銀杏 三つ葉 酢橘 |
| お造り | 三品盛り合わせ
芽物 山葵 |
| 焼八寸 | 秋鱈杉板焼
氷頭雲和え
粟麩田楽
鮎甘露煮
慈姑煎餅
南禅寺蒸し |
| 合肴 | ふかひれ飴
椎茸 銀杏 百合根 露生姜
宮城牛すき煮 |
| 煮物 | 豆腐 長芋 榎木
水菜 |
| 食事 | 仙台味噌
おにぎり茶漬け |
| 水菓子 | 香の物
洋梨のコンポート
果物 ゼリー掛け |

《報道機関からの本件に関するお問合せ先》

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

総支配人室 広報担当 今澤・秋竹・山沢・武久

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

TEL : 047-355-3338 (直通) FAX : 047-350-2800