

日本料理

栗吉

2019年3月・4月 お献立

寒さ厳しき冬から陽射し温もる春へ。待ちわびていた季節の訪れを五感でお愉しみいただけますよう、前菜では春の食材を色鮮やかに仕立てあげ、さらに春の味覚・山菜のほろ苦い味わいを各々の料理に忍ばせました。また今回は、名店・人形町 玉ひで 8代目 山田耕之亮監修の「東京烏骨鶏そぼろ」もご用意。お料理によく合う近藤酒造の銘酒・赤城山とともに、心ゆくまでご賞味ください。



人形町 8代目 山田 耕之亮 監修
玉ひで 東京烏骨鶏そぼろ 特別会席

春の味覚 栗吉会席 羽衣

10,000円

- 先付 白魚 長芋羹 タラの芽 花びら百合根
- 前菜 花山葵浸し 空豆つや煮 筍土佐煮
- 吸物 菱玉子 蟹粘卷 雑あられ 鯛の子旨煮
- 造里 花弁入参 木の芽 わらび
- 焼物 福井朝獲れ鮮魚産地直送
- 煮物 五点盛り合せ 芽物色々
- 食事 桜鱒菜種焼 行者大蒜黒毛和牛巻
- 甘味 飯蛸桜煮 新じゃが 青味 人参
- 桜餅 留椀 香の物

七、八〇〇円

春の味覚 栗吉会席 千早

五、八〇〇円

- 先付 白魚 長芋羹 タラの芽 花びら百合根
- 吸物 花弁入参 木の芽 わらび
- 造里 福井朝獲れ鮮魚産地直送
- 焼物 五点盛り合せ 芽物色々
- 煮物 桜鱒菜種焼 あしらえ一式
- 食事 飯蛸桜煮 新じゃが 青味 人参
- 甘味 筍ご飯 留椀 香の物
- 季節の果物

仙台牛

しゃぶしゃぶコース

10,000円

- 先付 前菜
- 仙台牛しゃぶしゃぶ
- 野菜盛り合せ うどん 甘味



日本料理 栗吉

TEL 03-5337-6590

- 平日 【ご昼食】 11時30分～14時30分 (L.O.14時)
- 【ご夕食】 17時30分～22時30分 (L.O.21時30分)
- 土・日・祝日 17時30分～21時30分 (L.O.20時30分)

※個室ご希望のお客様は別途個室料金が必要となります。※仕入れの都合によりお料理の内容が変わる場合がございます。※当日の数量変更・キャンセルはお受けできませんのでご了承ください。※ご精算の際に別途8%の消費税をお預かりいたします。
◎写真は全てイメージです。

