

2014年11月6日

選べるメニューで、お客様ご自身でお好みの会席へと仕上げる  
**「さくら特別会席」第2弾**  
第一ホテル両国25階 日本料理「さくら」にて

第一ホテル両国（墨田区横網 1-6-1 総支配人 臼井博）では、日本料理「さくら」にてお客様ご自身でお好みの会席へと仕上げる「さくら特別会席」を2015年1月25日（日）より販売いたします。

■日本料理「さくら」さくら特別会席

鰯をメインに据え、旬の野菜や魚介類を使用した会席料理です。

焼物は「照焼き」にし、鍋物としては、脂がのった鰯と季節の野菜とを「しゃぶしゃぶ」でお召し上がりいただきます。「先附」「お食事」「甘味」それぞれ3アイテムから、好きなお料理を各1品お選びいただき、お客様ご自身でお好みの会席へと仕上げてください。

先附、お食事、甘味はそれぞれ1品ずつ  
好きなお品をお選びいただけます



【先附】下記3品より1品選択



数の子の松前漬け  
糸賀来



鮫肝生姜煮  
菜の花



山菜のお浸し  
いくら

【お食事】下記3品より1品選択



塩鰯茶漬け  
三つ葉 山葵  
香の物



曙稻荷棒寿司



唐墨飯蒸し  
香の物

<お品書き>

※写真はいずれもイメージ

先 附 （お選びいただけます）

- 一、数の子の松前漬け 糸賀来
- 二、鮫肝生姜煮 菜の花
- 三、山菜のお浸し いくら

御 椀 京味噌仕立て

焼霜天然鯛 天蕪 人参 蕨 椎茸 木の芽

造 里 お造里二品氷室盛り

芽物色々 山葵

焼 物 鰯の照り焼き

伽羅薨 酢取り 染めおろし

蒸し物 白子薄蒸し 鱈甲餡 山葵

鍋 物 鰯のしゃぶしゃぶ

鰯 京菜 榎木 湿地 薄餅 笹葱 山椒ボン酢

食 事 （お選びいただけます）

- 一、塩鰯茶漬け 三つ葉 山葵 香の物
- 二、曙稻荷棒寿司
- 三、唐墨飯蒸し 香の物

留 椀 赤出汁

甘 味 黒豆焼プリン 黒蜜黄粉の泡クリーム

（お選びいただけます）

- 一、バニラアイス
- 二、抹茶アイス
- 三、柚子シャーベット

<さくら特別会席 概要>

場 所：25階 日本料理「さくら」

開催日：2015年1月25日(日)～2月28日(土)

時 間：17:30～20:00(L.O.)

料 金：6,500円(消費税込、サービス料込)

ご予約・お問合せ先：TEL 03-5611-8469

このニュースリリースについてのお問合せは下記までお願いいたします。

お問合せ先 第一ホテル両国 広報担当 伊藤 博仁

TEL: 03-5611-8468 FAX: 03-5611-5445 / e-mail: [itho-h@dh-ryogoku.com](mailto:itho-h@dh-ryogoku.com)