



March fair



鮭 雫 春を握る



楽

先付

筍の茶碗蒸し 鮭の角煮

肴

本鮭赤身 真鯛 ヤリイカ サヨリ 蛸
毛蟹 鮫肝 焼蛤 のどぐろ焼き

握り

本鮭中とろ
本鮭大とろ
本鮭赤身
甘海老
車海老
小肌
きす
赤貝
雲丹
いくら
穴子
玉子

巻物

本日の巻物

お椀

潮汁 又は あら汁

甘味

季節の果物

一万八千円

3月の鮭は春の薫りが感じられるお献立。

桜の季節に旬を迎える身の締まった鯛、春告魚として知られる淡白で上品なサヨリなど、素材の良さを引き出し、旬の食材を最もおいしくいただけるよう丁寧に手仕事を施しています。また本鮭は大とろ、中とろ、赤身を握りでご提供。それぞれの特徴・味わいを存分に堪能していただけるお献立となっております。

*ほかにも25,000円のコースメニューがございます。 *お米は宮城県産を使用しています。
※天候や仕入れの荷状況により実際のメニューとは異なる場合があります。ご了承ください。

NEW CITY CLUB OF TOKYO

お電話でのご予約・お問い合わせ

03-6721-1525

(11時～23時/年末年始、日曜日を除く)

※料金には別途、消費税8%・サービス料10%を頂戴いたします。