

初夏の

展望レストラン 芙蓉

5月3日(金)～6月30日(日)

土・日・祝日 限定

家康御膳



【炊 合】丸茄子揚げ煮と鯨有馬煮 / 車海老 / オクラ
【造 り】初鯉焼霜造り / あしらひ一式
【油 物】「家康の好んだ鯛の天麩羅」より 鯛二色揚げ / アスパラ / 舞茸
【蒸し物】帆立冷やし茶碗蒸し / 新ジュンサイ / ふり柚子
【食 事】「家康の好んだ麦ごはん」より 麦とろろごはん / 香の物 / 浅利汁
【水菓子】季節の果物



家康は暴饮暴食を避け粗食を旨にし、当時としては長寿とされる73歳まで長生きしました。普段は白米を食べず「麦飯」を食べていたそうです。また好奇心も旺盛で、当時高級な櫃の油で揚げた天麩羅という料理がはやっていることを話したところ、鯛を天麩羅にしてみたそうです。そんな家康をイメージし、江戸っ子の好んだ「初鯉」や「浅利」など旬の食材を御膳にまとめました。新緑の皇居をご覧になりながらゆっくりとお食事をお楽しみください。

和食総料理長・江戸の名工 小林裕人

- ランチ 11:30～14:30
- ディナー 17:00～21:00
- 1名様 4,000円(税込)
(ランチ・ディナー共に)

■お問合せ・ご予約 展望レストラン芙蓉 (12階) TEL 050-3627-7343 (受付時間 / 10:00～20:00)
席のみ予約 自動音声AI対応

KKR HOTEL TOKYO

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-4-1 TEL 03-3287-2921(代表)
<https://www.kkr-hotel-tokyo.gr.jp> E-mail: party@tokyo.kkr.or.jp
東京メトロ東西線「竹橋駅」3b出口(直結)

KKR ホテル東京
展望レストラン芙蓉
店舗員Webサイト▶▶

