

日本料理 たけはし

和室「つつみ」リニューアル記念

九絵会席



クエは癖の少ない淡泊な白身ですが、脂が乗っていて味がよくそれでいて、カロリー控えめでコラーゲンがたっぷりという、一度は食べてみたい幻の魚です。
そんな高級魚を様々な調理法でお楽しみいただける“クエ尽くしの特別会席料理”を、落ち着いた趣のある和室でゆっくりとご堪能下さいませ。

九絵会席 九月十月限定

おひとり様 1万2千円

- 先附 九絵昆布、翡翠茄子、湿地、黄身酢、煎り酒
- 椀廻り 九絵茶碗蒸し、銀餡、生姜、葱、クコの実
- 造り 九絵のうす造り、本鮪、彩りあしらひ一式
- 焼物 九絵の塩焼き、半熟玉子、葱梅酢漬け、酢橘、はじかみ
- 炊合 九絵あら煮、牛蒡、紅葉麩、青味、木の芽
- 油物 九絵唐揚げ、青唐、茄子、稲穂、レモン
- 一人鍋 九絵鍋、白菜、えのき、椎茸、春菊、紅葉人参、薬味、ポン酢
- 食事 九絵雑炊、溶き玉子、葱、香の物
- 水菓子 栗のプリン

ご利用は四名〜十名様、五日前までのご予約制となります。
個室料無料にてご利用いただけます。

飲み放題
竹鶴
瀬祭

プレミアムフリードリンク おひとり様 3000円

<ハイボール> 竹鶴 <日本酒> 瀬祭純米大吟醸 45 (冷) / おまかせ日本酒 (燗)
<ビール> アサヒスーパードライ (中瓶) <微アルコールビール> ビアリー
<ハウスワイン> 赤・白 <焼酎> 麦焼酎 / 芋焼酎 <ソフトドリンク> ウーロン茶

KKR ホテル東京 日本料理たけはし

電話 (直通) 03-3287-2929 平日 11:00 ~ 14:00 17:00 ~ 21:00

東京都千代田区大手町 1-4-1 地下鉄竹橋駅 3b 出口直結