

# 秋のおもてなし

9月・10月・11月

ホテルセントヒル長崎の特選「秋」限定お食事プラン

平成23年  
9月18日(日)  
▼  
11月17日(土)

セントヒル長崎  
新・料理職人



お一人様 **5,800円** 「秋のおもてなし」特選プランは  
料理写真の金額 3,500円からご予算に応じて承ります。  
(税・サービス料込み)

※飲み放題プランもございます。(飲み放題プラス1,700円、ワンランク上の飲み放題2,000円)

おしながき

- ◆食前酒・サンザシ酒
  - ◆先付・大根の柚香漬
  - ◆小鉢・胡桃豆腐
  - ◆御椀・松茸吸(松茸・ふぐつみれ・静立・三ツ葉)
  - ◆造り・紅葉鯛焼霜造り・錦平造り・鳥獣鹿の子焼目
  - ◆焼八寸・秋鮭南天焼・吹き寄せ(銀杏・生鱈・連根)
  - ◆蓋物・鯛の柳川風仕立て
  - ◆変鉢・牛鍋焼き・木の子とともに
- 秋の味覚の王様の松茸、鮮をきかせた吸物に仕上げました
- 旬の鯛を皮目を焼いて秋の季節感を演出
- 秋鮭に山芋と御白でしっとり感を加えた一品
- 旬に近くなる河豚と秋茄子を合わせました
- ◆揚げ物・小河豚唐揚げ・秋茄子揚げたし・青唐・香母酢
  - ◆酔物替・赤唐海老(バルサミコソース・スライスバター・焼のヨーグルト和え)
  - ◆食事・木の子の炊き込み御飯
  - ◆香の物・三種盛り
  - ◆留・梅なめ子赤出汁
  - ◆果味・マロンケーキと洋梨のロースト
- 根菜と木の子、鶏を使用しふっくらと炊きあげました

ホテル **セントヒル長崎**

〒850-0052 長崎市筑後町4番10号 | ホームページもご覧ください

**095-822-2251** | セントヒル長崎 | 検索

今回のコースに飲み放題を付けられたお客様は「梨ワイン」飲み放題!

国産ワインコンクール5年連続金賞受賞、海外でも高く評価されている「梨ワイン」。甘みずみずしい香りと、果汁感あふれる優しい口当たりを美味しいお食事とともにご堪能ください。

7,500円以上の御利用のお客様へは、無料送迎バスサービス

