”松茸フェア”開催

東京ドームホテル 札幌（所在地：北海道札幌市中央区大通西８丁目、代表取締役社長
総支配人：土井良一）は、中国料理「緑花（ルファ）」、イタリアンレストラン「パティオ」、
日本料理「小石川」の３店舗にて、2012年9月1日（土） ~9月30日（日）
まで“松茸フェア”を開催致します。
香り豊かな秋の味覚を各店舗オリジナルアレンジのメニューにてご用意致します。ランチでは気軽に、ディナーでは贅沢に「松茸」をお愉しみいただけます。

“松茸フェア”実施概要
■期 間：2012年9月1日（土） ~9月30日（日）
■時 間：ランチタイム 11：30～15：00
ディナータイム 17：00～21：00
■場 所：１階 中国料理「緑花（ルファ）」
２階 イタリアンレストラン「パティオ」
３階 日本料理「小石川」
■ご予約・お問い合わせ：１階 中国料理「緑花（ルファ）」 TEL. 011-261-6646
２階 イタリアンレストラン「パティオ」 TEL. 011-261-6644
３階 日本料理「小石川」 TEL. 011-261-6645

メニュー紹介
≪ランチメニュー≫
〇日本料理 小石川 「松茸ご膳」
おひとり様 ￥１，８９０（税込）
【松茸炊き込みご飯、松茸の吸い等お料理全９品】

〇イタリアンレストラン パティオ 「松茸ポルチーニコース」
おひとり様 ￥１，７００（税込）
【松茸のコンソメスープ、ポルチーニ茸のクリームソースパスタ等お料理全７品】

〇中国料理 緑花（ルファ） 「松茸ランチ」
おひとり様 ￥１，５００（税込）
【松茸と干し貝柱のスープ、松茸入り小籠包、牛肉と舞茸のｵｲｽﾀｰｿｰｽ炒め等お料理全７品】

≪ディナーメニュー≫
〇日本料理 小石川

「松茸と鱧しゃぶ会席」 おひとり様 ￥５，５００（税込）
【お料理全８品】
前 菜／とまと豆腐 かに菊花和え
お 椀／鮭しんじょう（松茸入り）
お造り／旬の活魚
焼もの／まとうだい西京焼き
小 鍋／しゃぶしゃぶ（松茸、鱧、野菜）
揚 物／馬鈴薯まんじゅう

お食事／松茸炊き込みご飯
水菓子／季節のデザート

「松茸すき焼きご膳」おひとり様 ￥４，２００（税込）
【お料理全７品】
小 菜／とまと豆腐 燻りがっこ
お造り／旬の活魚
小 鍋／すき焼き（松茸、国産牛、野菜他）
焼八寸／あゆ生七味みそ焼き 稚貝しお麹焼き
油もの／白身の紅葉揚げ
お食事／松茸炊き込みご飯 松茸のお吸い物
水菓子／季節のデザート

〇中国料理 緑花（ルファ）

「松茸とフカヒレの究極コース」 おひとり様 ￥５，０００（税込）
【お料理全８品】
・前菜盛り合わせ
・松茸入りフカヒレの姿煮
・ルスツ三元豚ロースと舞茸のあっさり炒め
柚子こしょうソース
・松茸小籠包とフカヒレ入り蒸し餃子
・海老のチリソースと金沙マヨネーズ
・松茸炒飯の紙包み
・松茸と中札内田舎鶏の蒸しスープ
・秋色デザート

本件に関する報道関係の方のお問い合せ
東京ドームホテル 札幌 総支配人室 ： 周防（すおう）・高木
TEL.(011)261-8331／FAX.(011)261-5646

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com