

秋の味覚を盛り込んだ“ご馳走御膳”

「KATO'S GOZEN～秋日和～」

「主婦休みの日」を応援！ ワンドリンクプレゼント

ホテルニューオータニ
www.newotani.co.jp/tokyo

主婦の元気は
ニッポンの元気!

**主婦
休み
応援**

名残り鯉や時しらず、新米ほかほか栗ごはん
濃厚な栗のなめらかアイスモンブランも！

9月25日は「主婦休み 香ばしい時しらず」、魚の日。ホテルニューオータニが提案する「主婦休みの日」の過ごし方は、「優雅で落ち着いた和空間」KATO'S DINING&BARで楽しむ本格的な日本料理。11月14日(木)まで、「KATO'S GOZEN」秋日和とを味わえます。

秋ならではの食材で彩られたご馳走御膳。脂ののった鯉を上品な出しの味わう「名残り鯉」や、

2時、5時～8時30分
※9月21日(土)・22日(日)を除く

料金 1人5000円

9月25日は「主婦休みの日」。ホテルニューオータニが提案する「主婦休みの日」の過ごし方は、「優雅で落ち着いた和空間」KATO'S DINING&BARで楽しむ本格的な日本料理。11月14日(木)まで、「KATO'S GOZEN」秋日和とを味わえます。

秋ならではの食材で彩られたご馳走御膳。脂ののった鯉を上品な出しの味わう「名残り鯉」や、

2時、5時～8時30分
※9月21日(土)・22日(日)を除く

料金 1人5000円



※写真はイメージです

■予約・問い合わせ

ホテルニューオータニ

KATO'S DINING&BAR (直通)

☎03 (3221) 2857

期間中「KATO'S GOZEN」秋日和とを注文した人には、ワンドリンクをプレゼント。

KATO'S GOZEN ～秋日和～ 5000円(サ料別)

◇蟹と五色輪菊ゼリー、いくら◇海老唐揚げと舞茸、銀杏、丸十◇名残り鯉真薯みぞれ仕立て◇時しらず朴葉焼◇栗炊き込みご飯、京のお漬物、赤出汁◇シェフパティシエのおすすめデザート“アイスモンブラン”

※追加メニューには、牛フィレミニステーキ (2000円)、国産松茸土瓶蒸し(時価)などがあります

※献立の食材は入荷状況により替わることがあります