

収穫を祝い、季節の移り変わりを感じ、味も彩りも豊かに、鮮やかに、秋を味わう。実りの秋は草木が紅葉に染まり景色も色彩豊かで、食材も豊富になる季節です。人々に色々な楽しみを与え、夏の日射しを蓄えた実りを分けてくれます。まさに収穫の秋。そんな秋の喜びをロイヤルホテル調理陣が腕を振るい、美味しく、楽しい一時を過ごして頂ける様、料理を工夫しました。

秋のテーマ **炊き立ての鍋炊きおこげご飯**

「鍋炊きおこげご飯」は利根郡川場村の「コシヒカリ」「雪ほたか」を炊き立てで「用意いたしました。」「雪ほたか」は霊峰武尊山から湧き出るミネラルたっぷりの天然水と生産者の丁寧な管理により毎年大切に育てられ、地元でしか食べられない「幻の米」とも云われています。そのおこげが出来るように炊かれたご飯と秋の季節が詰まった六種の「ご飯のお供」と一緒にお召し上がりください。秋の味覚と豊穣の喜びを感じていただくと幸いです。

雪ほたか



- 8 鍋炊きおこげご飯
- 9 かぼちゃのチーズケーキ
- 10 コーヒー

盛り込みの場合は¥6,000
例えば、折衷フルコースパック
¥6,500
お一人様税サ料込

豊かな季節、美味しさを満載。

豊穣の秋の「宴会

秋のお料理は豊穣をテーマにしております。料理人達が様々な工夫を凝らしたホテルならではのオリジナルの数々です。秋の恵みを満喫していただけるよう、季節を感じる、色彩豊かで、美味しい食材をお薦めの料理に仕立て上げました。ホテルの職人達の一級の技をお楽しみ下さい。



例えば、折衷パック 写真は盛り込み
¥6,000 お一人様税サ料込
コース(個人盛り右写真)の場合はプラス¥500
90分 飲み放題付
焼酎他 ソフトドリンク 各種



季節のおすすめ
月替わりの美味しさです。
9月・秋刀魚の唐揚げ 菊花卸し 餡かけ



長月

10月・サーモンのポワレ トマトのディル風味



神無月

11月・若鶏と蓮根の炒め 山椒の香り



霜月

中華から、じっくりと揚げた粘りのある蓮根とほくほくとした食感の炒めが、いも若鶏と一緒に特製の炒めダレで仕上げました。山椒の香りが食欲を引き立てます。

¥7,000
ホッキ貝のマリネ リゾーネのサラダと 温蕎麦豆腐松茸餡かけ
2 南瓜のフラン
3 季節のおすすめ 天然大海老のチリソース煮 朔風参点心
4 牛バベットのグリエ 赤ワインソース
5 鍋炊きおこげご飯
6 秋刀魚の唐揚げ 菊花卸し 餡かけ
7 若鶏と蓮根の炒め 山椒の香り
8 秋刀魚の唐揚げ 菊花卸し 餡かけ
9 秋刀魚の唐揚げ 菊花卸し 餡かけ
10 秋刀魚の唐揚げ 菊花卸し 餡かけ

¥6,000 写真
1 ホッキ貝のマリネ リゾーネのサラダと
2 鯉の塩叩き
3 choice 茸とベーコンのスパゲッティ 茸とパンネのトマトグラタン
4 季節のおすすめ
5 魚香茄子
6 海老と豆腐の辛子煮
7 麦豚肉のゴールドンブルー
8 鍋炊きおこげご飯
9 choice かぼちゃのチーズケーキ ぶどうのシャーベット
10 コーヒー

¥5,000
温蕎麦豆腐蕎麦の実餡かけ 若鶏と彩り野菜のロースト
choice 茸とベーコンのスパゲッティ 茸とパンネのトマトグラタン
季節のおすすめ 五目貝材のパリッと春巻き 麻婆茄子
鍋炊きおこげご飯
choice かぼちゃのチーズケーキ ぶどうのシャーベット
コーヒー