

厳選素材 クエ鍋コース

幻の魚と呼ばれる“クエ”。

クエを食べたらほかの魚は食べれないといわれるほど淡白なのに脂がのっております。
レストラン“篝火”では豊洲市場から直接仕入れたクエをふんだんに使った“クエ会席”をご用意しました。
これを機会に是非ともお試しください。

メニュー

- 先付 岩海苔をのせた大根サラダ
- 向付 たっぷりの「福ねぎ」のセクエお造り ポン酢風味
- 揚物 クエ唐揚げ 酢橘
- 温物 クエ鍋 本日の野菜 林檎 信州産きのこ
- お食事 雑炊 香の物
- デザート

食材の入荷等の理由によりお受けできない場合もございます



お鍋のコースは2名様より承ります（詳しくは篝火レストランまでお問合せ下さい）

○アラカルトのお客様 お1人様 17,000円

○お食事付きプランのお客様へのご案内

エコノミープラン お1人様プラス7,000円をご用意致します。

ロングスティプラン・スペシャルプラン お一人様プラス3,500円をご用意致します。

プレミアムプラン 追加料金なしでご用意致します。

ご予約は当日13:00までに、ご連絡をお願い致します。

篝火レストラン
フロント

内線7番
内線9番

上記金額は、サービス料と税金込みでございます