

# 天ぷらを楽しむ会

和食料理長が目の前で揚げる、  
揚げたての天ぷらをお楽しみいただけます

食事 天麩羅 椀物 造り 八寸

おしながき  
パレット旬菜猪口5種盛り  
うすい豆胡麻豆腐 山葵 美味出しジュレ  
蛸の柔らかか煮と菜種 花びら人参 木の芽  
合鴨ロース煮クレソン包み 友治餡  
白ミル貝の酒煎りと芹の浸しゼリー酢掛け 黄身酢  
若牛蒡の炒り煮 糸花かつお  
真鯛・よこわ・紋甲イカ・あしらい一式  
帆立貝とそら豆の寄せ蒸し  
敷き大根・青味・柚子  
才巻海老・穴子・鱧・太刀魚・白魚  
さつま芋・新玉葱・タラの芽・蒟の臺  
桜海老とあおさ海苔の炊き込みご飯(土鍋)  
赤出汁・香の物  
デザート



住友クラブ食堂  
和食料理長  
境田

日時：3月14日(火)

時間：18:00～20:00

場所：2F 和室桜

会費：7,000円(税込) 定員：6名様

1ドリンク付

※先着順

申込締切：3月7日(火)

☎ご予約・お問合せ(土日祝休館)☎  
住友クラブ：06-6443-1986



ご利用は住友クラブ加入会社の社員ならびにその同伴者に限ります。  
※ アレルギー物質につきましてご心配のお客様はお申し出下さい。  
※ 食材の入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※ 特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は、全て国産米です。