七五三プランメニュー

三歳用　¥3,000

エビ入り卵炒め

鶏のから揚げ

ケチャップライス

牛肉のオイスターソース炒め

コーンクリームスープ

桃饅頭

エッグタルト

五歳用　¥5,000

かに肉入り卵炒め

旬遊紀特製 春巻き

エビ入りチャーハン

牛肉のオイスターソース炒め

シュウマイ

コーンクリームスープ

エッグタルト

揚げゴマ団子

桃饅頭

七歳用　¥7,000

エビと旬野菜の炒め

鶏のから揚げ

蟹爪の揚げ物

和牛肉のチャーハン

フルーツ入りスブタ

牛肉のカレー味炒め

コーンクリームスープ

エビ蒸し餃子・シュウマイ

エッグタルト・揚げゴマ団子

杏仁豆腐・桃饅頭

※表示金額に別途消費税とサービス料が含まれております。
※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係りにお申し出ください。
※入荷状況より内容が変更となる場合がございます。
※米トレーサビリティ法に該当する米飯類において、産地表記の無いメニューはすべて国産米を使用しております。
Including tax & service charges
Please notify a staff member if you are allergic to certain foods
Please note that the menu may change without notice due to the availability of seasonal ingredients
All the rice used here is produced in japan, unless indicated otherwise

SHUN YUKI
旬遊紀

御献立

お子様膳　7，000円

鯛姿焼

口取り

季節の五品

蛤吸椀

造り

茶碗蒸し

海老フライ

鶏唐揚げ

赤飯

メロン

アイスクリーム

ホテル雅叙園東京
日本料理　渡風亭

御献立

お子様膳　５，０００円

鯛姿焼

口取り

季節の五品

造り

茶碗蒸し

海老フライ

鶏唐揚げ

赤飯

アイスクリーム

ホテル雅叙園東京
日本料理　渡風亭

御献立

お子様膳　３，０００円

鯛姿焼

造り

茶碗蒸し

海老フライ

鶏唐揚げ

おにぎり

アイスクリーム

ホテル雅叙園東京
日本料理　渡風亭

七五三膳　３歳　¥3,000-

小鯛のアクアパッツァ

小エビのリゾット

ミートソースのスパゲッティーニ

ポテトフライ

季節のスープ

バニラのアイスクリームとイチゴ

※料金には、消費税およびサービス料が含まれております。

七五三膳　５歳　¥5,000-

小鯛のアクアパッツァ

黒毛和牛のハンバーグステーキ　マッシュルームソース

カルボナーラのリゾット　トリュフ風味

じゃがいもとゆで玉子のサラダ

トマトソースのスパゲッティーニ　生ハム添え

季節のスープ

フルーツのマチェドニアとバニラのアイスクリーム

※料金には、消費税およびサービス料が含まれております。

七五三膳　７歳　¥7,000-

小鯛のアクアパッツァ

赤座海老のグリル

黒毛和牛のハンバーグステーキ　モリーユソース

カラフルトマトとハマグリのスパゲッティーニ

カルボナーラのリゾット　トリュフ風味

じゃがいもとホタテ貝　ゆで玉子のサラダ

季節のスープ

フルーツマチェドニアとバニラのアイスクリーム

※料金には、消費税およびサービス料が含まれております。

New American Grill
KANADE TERRACE

七五三膳　3歳用　¥3,000

【1プレート】

チキンライス
チーズオムレツ
海老フライ

ハンバーグ
ポテトフライ
ソーセージ

野菜サラダ

ポタージュ

パン

デザート

七五三膳　5歳用　¥5,000

【前菜】
マリネサーモン
柚子風味のサワークリーム

【スープ】
季節野菜のポタージュ

【肉】
牛ロース肉のグリル

【デザート】
寿雀卵の濃厚プリン

パン

七五三膳　7歳用　¥7,000

【前菜】
マリネサーモン
柚子風味のサワークリーム

【スープ】
季節野菜のポタージュ

【パスタ】
ボロネーゼソース　タリアテッレ

【肉】
牛フィレ肉のグリル

【デザート】
寿雀卵の濃厚プリン

パン

※

ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO