



龍鳳

秋華膳.....1,998円  
●鮭と白身魚のフカヒレ入り木の子あんかけ●海老炒飯●スープ●ザーサイ  
●杏仁豆腐

新宿Keioダイニング  
Shinjuku Keio Dining

秋の味覚  
旬の食材特集

抽選で合計500名様  
新宿Keioダイニングお食事券を  
抽選でプレゼント  
9/7(木)▶13(水)  
こちらの「秋の味覚、旬の食材特集」パネル掲載の  
メニューをお召し上がりいただいたお客様の中から  
抽選で500名様に、新宿Keioダイニング  
お食事券500円分をプレゼントいたします。  
(抽選は、各店舗で行っております。)  
【お食事券の有効期間】  
2018年3月31日(土)まで

2017年 9/7(木)▶10/4(水) 新宿店8階 レストラン街



中国料理 南国酒家

秋桜セット(こすもす).....2,700円  
●六種パレット盛り前菜●ずいい蟹入りとろみスープ●蒸し点心二種  
●天然海老と鈴かぼちゃ蓮根の柚子胡椒炒め●黒毛和牛と丹波しめじ、  
万能なめこのオイスターソース炒め●ごはん●フルーツ入りあんにと豆腐



ハチ八卓 お好みダイニング

秋御膳.....1,620円  
●キノコのかき揚げ、なす天、ししとう天●半うどん●鮭といくらの  
ハーブ丼ぶり●お新香●栗ぜんざい



美濃吉

松茸御膳.....4,860円  
●松茸の土瓶蒸し●松茸ときのこの揚げ物●松茸御飯●香の物●湯葉と  
本日のお造り●胡麻豆腐●くずきり



とうふ料理 吉祥

金目鯛の揚げ出しと松茸の御膳.....2,700円  
●日光豆腐の湯豆腐●水菜のお浸し●胡麻豆腐●金目鯛の揚げ出し  
●松茸の土瓶蒸し●松茸御飯●豆腐の味噌汁●香の物●抹茶わらび餅



新宿 つな八

秋のおすすすめ.....3,672円  
●小鉢(お浸し)●葱の天ぷら(車海老、白身魚、いか)●式の天ぷら(秋野菜二品)  
●口替り(もずく酢)●参の天ぷら(穴子)●四の天ぷら(小海老のかき揚げ)●四  
の天ぷらで御飯又は小天丼又は天茶漬け(御飯、小天丼には味噌汁付き)●香の物



京都田と 光悦舗

秋桜.....3,240円  
●さつま芋とぶどうのおろし和え●小鉢(長芋と水菜のサラダ)●椀(松茸  
の土瓶蒸し)●向付(鮎、鰻)●焼物(サーモン丹波焼)●煮物(茄子瑤璃  
煮)●食事(しめじ御飯、香物)●甘味(わらび餅)



本味楽

北海道産新そば十割天せいろ(松茸入り).....1,890円  
●北海道産新そば十割●旬の天ぷら(松茸、しめじ、まいたけ、しいたけ、  
エノキ、大葉)



銀座 清月堂本店

色取月(いろどりづき).....1,944円  
●きのこ鮭の釜飯(松茸、いくら、鮭、舞茸、しめじ)●炊き合わせ(穴  
子、さつま芋、高野豆腐、椎茸、生鮫)●カニとチンゲン菜の和え物●吸い  
物●香の物●甘味3点盛り(巨峰みつ豆、栗ドリア焼き、ところ天)●抹茶



下高井 旭鮎総本店

秋の香り膳.....3,456円  
●さんまの刺身又は鮭の刺身(入荷状況によります)●松茸入り  
土瓶蒸し●寿司10個(とろ、白身、赤身、帆立、青魚、いか、うに、  
いくら、赤えび、穴子)●味噌汁●デザート



さぼてん

栗かぼちゃのチーズコロッケとカキフライご膳1,917円  
●栗かぼちゃのチーズコロッケ、カキフライ2個、一口ヒレかつ、エビフライ  
●御飯●味噌汁●キャベツ●お漬物



ル・ビストロ 資生堂

ピストロコース.....4,455円(サービス料込)  
●茄子と茸のマリネ サラダ仕立て●本日のスープ●松茸の香る 仔牛  
フィレ肉のフィセル ポトフ風●パン●ワゴンデザート●コーヒーまたは  
紅茶またはハーブティー



ラ・ヴィレッタ

アウトウンノ・ラッコルタ.....2,160円  
●生ハムと海老、野菜のガーリックチーズ焼き 黒トリュフソース添え●フォ  
カッチャ●“パスタ”イタリア産ボルチーニとキノコのソース●洋ナシのコン  
ポートゼリー シャーベット添え●コーヒー又は紅茶



サロン・ド・テ コロンバン

4種のきのこチキンのドリアセット.....1,620円  
●4種のきのこチキンのドリア(まいたけ、しめじ、エリンギ、  
エノキ)●フルーツ～ソース添え～●コーヒー又は紅茶又はぶど  
うティー

えび かに 小麦 卵 乳 そば 落花生

※食物アレルギーの方のために、特定原材料7品目を表示いたしております。

※内容は変更する場合がございます。※価格はすべて税込です。