

# 「現代の名工」受章記念

## 和食総調理長 鈴木直登が贈る 新春特別グルメ会

今回の受章を記念して、4日間限定の特別イベントを開催致します。  
 世界、日本の三大珍味や全国各地の旬の食材を贅沢に使った渾身の会席をご堪能ください。  
 本イベントでは、サントリーグループ各社のご協力をいただき、各日シャンパン、ウイスキー、日本酒、  
 ワインなどをご用意。それぞれのお酒に合わせて味覚も少しずつアレンジいたします。

月 日 : 平成26年1月23日(木)~26日(日)  
 時 間 : 23日~25日6:00pm~/ 26日12:00pm~  
 会 場 : 日本料理 八千代 (本館地下1階)  
 参加費 : ¥25,000(お飲物付、税サービス料込)



一、果物	一、伊勢巡り	一、西の都から 東の都	一、山の神	一、古代食	一、祝肴	一、海からの贈り物	一、火の神	一、宝船	一、世界の 三大珍味	一、日本の 三大珍味	献主	
東京會館特製 デザート	結び米(栄螺御飯)	京野菜と 江戸野菜	幻の茸寿合え	蛤・鮑縄文焼	伊勢海老黄金焼 自然鯛奉書焼 ふきのとう	紀州黒鮪江戸作り 熊野灘産九絵 妻種々	河豚白子仕立 薬味	弁財 琵琶鱒 布袋 茶さん 福緑寿 芽玉菜 寿老人 鹿の子	恵比寿 車海老 大黒 焼椎茸 昆沙門 亀甲	トリユフ キャビア フォワ・グラ	国産生うに 能登のこのわた 長崎鱺子	

席に限りがございます。お早めにご予約ください。  
 ご予約の状況でご相席いただく場合がございます。  
 仕入れの都合により内容が変更になる場合がございます。

日本料理

八千代

TEL : 03 (3215) 2125 (直)

〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-2-1

