

親子三代レストラン 特別食堂通信 春

2019
第22号

日本橋三越本店

The 55th anniversary



3月20日(水)～4月9日(火)

55周年記念フレンチコース

ホワイトアスパラの湯煮ポロネーズソース
 天使の海老添え・コンソメスープ 筍と桜の
 葉を添えて・真鯛のフランセーズ サフラン
 風味のブルブランソース・牛フィレステーキ
 赤ワインソース・デザート・コーヒーまたは
 紅茶/1人前(各日20食限り) 10,800円
 ※シャンパンはイメージです。

Since 1964

55年目を迎えた特別食堂 日本橋
 記念メニューは特製フレンチコース。

親子三代に渡りご来店いただいているお客様も多い特別食堂。現在の形でオープンしたのが東京オリンピック開催の年である昭和39年10月29日。今年で55年目となります。節目でもある春に特別メニューとしてご用意したのが東京會館のフレンチをメインにしたコース料理です。考案した洋食の伊藤料理長がこだわったのは「春らしい華やかさ」。オードブルにはホワイトアスパラガスを、スープには春の筍や桜の花びらを、魚料理は旬魚の真鯛、お肉料理は付け合わせの彩りにこだわり「55」の飾り付けという遊び心も。デザートとして添えたのは白鳥をイメージしたシュークリームです。ひとつひとつ季節の食材にこだわり、受け継がれてきた味を大切にしながら、東京會館ならではの調理法で仕上げました。長年のご愛顧に感謝を込めた、この春自信を持っておすすめするスペシャルメニューです。

▶昭和40年
当時の
メニュー表



▲開設当時の特別食堂店内

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。
 諸事情により、メニューの内容・素材・デザイン・価格などが変更となる
 場合、またはご提供できない場合がございます。予めご了承ください。