

常滑焼佳窯
セントレアホテル
オリジナル
フリーカップ 付

セントレアホテル × koipafe
Bar プレミアムイベント

錦秋の宴

セントレアホテルの Bar が一日限りの復活。
秋の茶席を彩るお料理と
デザートをご堪能ください。

日時 2021 11.7 日

昼の部 12:00～14:00

夜の部 17:00～19:00

料金 1名様 ￥8,000 (税込)

場所 中部国際空港セントレアホテル
4F Bar Tsubasa

定員 各回 15 名様

錦秋の御料理

お客様の目の前で仕上げ、提供いたします

<組肴>

秋鮭味噌庵焼、秋刀魚有馬煮、海老化粧揚げ、唐墨真丈
鰻小袖寿司、出汁巻玉子、栗ブランデー煮、柿玉子
銀杏零余子松葉刺し、落葉丸十、松葉素麺、はじかみ、酢橘

<造り>

戻り鰹焼き霜造り 紅葉鯛重ね造り
あしらひ 加減醤油

<飯>

奥三河鶏と茸の炊き込み御飯 香の物

<碗盛>

菊花吉野仕立て
落とし鰻 菊蕪 菊菜 紅葉人参 柚子

デザート *佳窯の常滑焼カップにて提供いたします
koipafe 鯉江恵子による
“秋の Tokoname” ぱふえ

菓子

はさみ菊 錦繡羹

抹茶



※写真はイメージです ※表示料金は税金が含まれています ※メニュー内容は変更になる場合があります ※感染症の影響により、イベントの延期や中止を決定する場合があります

中部国際空港 セントレアホテル

詳細はホームページをご確認ください

セントレアホテル

検索

出発ロビーへ2分「中部国際空港駅」改札正面

愛知県常滑市セントレア1-1 / TEL.0569-38-1111(代)