

御献立

- 前 菜 鱈落し 鰻拵巻き 若桃松葉
蛤二身焼 オクラ金山寺 蚕豆蜜煮
クリームチーズ西京漬け ミニトマト赤ワイン煮
- 椀 物 ボタン鰻 吉野仕立 三景 梅肉 順才 木の芽
- 造 利 季節盛り合わせ あしらい一式
- 蓋 物 蓮根かすみ饅頭 美味出し
- 強 肴 ロブスターのグリル
バルサミコソース掛け
- 酢 肴 焼貝柱のミルフィーユ仕立
キャビア ローズマリー サバイヨンソース
- 洋 皿 おおいた和牛フィレステーキ
- 食 事 海鮮釜飯 海老 帆立 浅利
- 香 物 二種盛り
- 留 椀 赤出汁 クロメ 山椒
- デザート 季節の果物 白ワインジュレと共に

※天候や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。

【日時】 2025 年 6 月 10 日(火)

17:30 ～ 19:00 START

※上記内でご都合のよい時間をご指定ください

【会場】 レンブラントホテル大分14 階
日本料理『富貴野 (ふきの)』

【料金】 お一人様 10,000円
(特別懐石料理／消費税・サービス料込)
※お飲み物は含まれておりません。

お申込み締切：2025 年 6 月 3 日(火)



料理長 松下 慎也

2025.

6/10
(火)

初夏の美食会

水無月／みなづき

この度日本料理 富貴野は新料理長松下慎也が就任いたしました。
就任を記念し、お披露目をかねて美食会を開催いたします。
新しい味わいとの出会いを、どうぞゆつたりとお愉しみください

35名様
限定

ご予約
お問合せ

日本料理『富貴野』

TEL.097-545-1115 (直通) FAX.097-545-1023 (代表)

■ランチタイム 11:30 ～ 14:00(LO.13:30) ※店休日：水曜日
■ディナータイム 17:30 ～ 21:00(LO.20:00) ※店休日：火曜日／水曜日

※料理写真はイメージです。※掲載の価格はすべてサービス料・消費税込の金額です。※レンブラントカードポイント付与対象商品です。 ※このチラシは 2025 年 6 月 3 日まで有効です。



レンブラントホテル大分

〒870-0816 大分市田室町 9-20 TEL.097-545-1040 (大代表)

レンブラントホテル大分

検索

初夏の美食会 2025 / お申込書 (店舗控え) お申込日：2025 年 月 日

(必須) ご本人確認のためご来店時お伺いします

お名前：

様

(必須) 確認のお電話をさせていただく場合がございます。

ご連絡先：() —

ご記入いただいた個人情報は適切に取り扱います。

(必須) アレルギーはございますか？：なし・あり
()

(必須) ご予約人数
() 名様

(必須)
ご予約時間 (開始時)：

(任意※)

ご住所：〒

(任意※)

mail：

※今後、当店からイベントやキャンペーン等のご案内をお送りさせていただく場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。