

冬の味覚 賞味会

日本料理 料理長 南谷がこだわった旬のアレンジ。
美食家には堪らない食材を使用した
冬の特別なディナーをお楽しみください



※写真はイメージです

2026年2月7日(土)

限定40名様

時間 18:00～(受付17:30～)

会場 6階 レストラン

料金 ￥18,000【豊田地酒とソムリエセクション各2種(各1杯)のペアリング付き】

※追加のペアリングドリンクは別途料金がかかります
※コース料金・税金・サービス料込み



PROFILE

南谷 幸夫 なんや ゆきお

- ・1987年 大阪あべの辻調理師専門学校卒業
京料理 木のぶ 入社
日本料理の基礎を学ぶ
- ・1990年 日本料理 堀江入社
- ・1992年 鴨川グランドホテル名古屋店
日本料理 鴨川 入社
- ・1994年 ホテルプラセオ名古屋 入社
- ・2002年 日本料理 松月 料理長として入社
- ・2005年 御園座内 御園食堂で料理長
として腕を奮う
- ・2013年 名鉄トヨタホテルに日本料理 料理長
として入社

御献立

前菜	御焼	御造	焼物	強肴	食事	水物
雲子蒸し 鮫肝 山葵 銀鮓 蕪寿司(絹姫サーモン) ひろっこの西京味噌和え 合鴨ロース蒸し 焼葱 菜の花昆布締め竹紙昆布巻 花山葵醬油漬け 飯蛸旨煮	酒粕仕立て(菊石の酒粕使用) 焼き鰯 大根 梅人參 里芋 唐墨白玉 洗い葱 七味唐辛子	河豚葉味巻き ちり酢かけ 本鮓 焼霜鱈 芽物	銀鱈照り焼き 子持ち公魚木の芽焼き 蓮根ふきのとう味噌焼き はじかみ	豊田牛網焼き 海老芋 カリフラワー ちぢみ法蓮草 慈姑 パプリカ 岩塩 山葵 にんにくチップ 和風ソース	鯛茶漬 香の物 デコボン 八朔 苺 ゼリー寄せ 苺さんつば アイス添え	



※数量限定
※ペアリング以外のドリンク代は料金に含まれておりません
※3日前までにご予約ください
※ソレイユ会員様 1,000円引き、その他割引は対象外となります

※仕入れ状況等により食材の産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます

