



料亭
TSUTAMO
葛 茂

山口孝朋料理長創作
～シェフズテーブルで味わう
萌春の醍醐味～



ユネスコ世界無形文化遺産
【和の真髄】を！

3月26日火曜日 27日水曜日 午後6:30より
お一人様 @16,000円 (サービス料・税金・お飲物 別)

「萌春の醍醐味」と題しまして桜鯛、筍、山菜をメインに旬の食材にて割烹料理をご用意。厳選素材を心で「以って成す」おもてなしで口福をご提供させて頂きます。

《春の旬鮮素材》

- ・桜鯛 ・早堀り筍 ・貝類 ・伊勢海老
 - ・山菜類 (蕨 たらの芽 こごみ 蔦の唐 等)
 - ・油目 めばる 細針魚 ・釜炊き御飯
- 各日：10名様 ご予約限定

料亭つたも

1階シェフズテーブル

〒460-0008

名古屋市中区栄3-12-32

TEL 052-241-3666

