

今月のシャトレーゼグループ共通メニュー



桜鯛

桜鯛の煮付けと 2,200円
深川めし 差額+400円



産卵期に備えて栄養を蓄え、脂が乗ったこの時期の真鯛は、肌の色が綺麗な桜色を纏うことから特に「桜鯛」と呼ばれます。その桜鯛の煮付けに、同じく旬を迎える浅利を使った深川めしを添えました。



東雲ゴルフクラブ
料理長 小池 正秋

CHÂTERAISE 東雲ゴルフクラブ