



秋の賞味会

麻生料理長の一皿と季節を楽しむ

甘鯛・松茸・すっぽん・鰻など 麻生料理長が厳選した秋に旬を迎える食材を贅沢に使用いたしました。
この日限りの会席料理をお楽しみください。

◆日時 2026年 10月9日 金 要予約

[昼食] 12:00 ~ / [夕食] 18:30 ~

※ 昼食・夕食ともに一斉スタートです。

◆場所 ホテル日航大分 オアシスタワー 2階 日本料理 折鶴

◆料金 お一人様 13,000円 / One Harmony 会員料金 11,700円

◆料理 柿と春菊の白和え、前菜、合鴨蕪蒸し、お造り、甘鯛若狭焼、胡桃豆腐、
秋の香り鍋、おおいた和牛朴葉味噌焼き、炊き込みご飯、赤出汁、
香の物、わらび餅 季節のフルーツ



和食料理長 麻生 純



※表記料金は消費税・サービス料が含まれております。※内容は食材の仕入れ状況により変更する場合がございます。※定員に達し次第、ご予約を締め切らせていただきます。
※相席になる場合がございます。※One Harmony 会員の特典は対象外です。但し、ポイントの積算は対象です。※各種割引は対象外です。※ご予約のキャンセルは5日前までです。
但し、人数の変更は前日まで可能です。※写真はイメージです。

