

食材の出始め
「走り」から
一番おいしい
「旬」を経て
終わりを迎える
「名残り」まで
その全ての
組み合わせが
「出合いもの」
和食と洋食の春と
美酒の
「出合いもの」を
堪能する
食のイベント

Spring Delight

スプリング・デライト ～春夜の宴～



桜鱒のコンフィ 旬の島野菜添え



あぐ一豚と県産和牛食べくらべ



旬の季節の三種盛り

会場 和食・鉄板焼「登輝（とき）」

日時 2025年3月15日（土）18:30 開場 19:00 開宴

料金 おひとり様 20,000円 ※特別お料理とお酒のペアリング

早割（2/28迄）&LINE会員（3/10迄）18,000円

定員 40名様

◎春をイメージする色や花柄ワンポイントなどで装いもお楽しみください。

※表示料金はサービス料・消費税込となります。※状況により、記載内容が予告なく変更になる場合がございますので予めご了承下さい。

◎レストラン・宴会のご予約、お問い合わせはお気軽に（10:00～18:00）

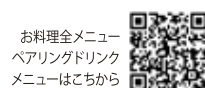
TEL 098-887-1112（レストラン予約係）

〒902-0062 沖縄県那覇市松川40番地

NO
VO
TEL
OKINAWA NAHA



web予約は
こちら



お料理メニュー
ペアリングドリンク
メニューはこちら

202502_0300PR