

■平成 28 年（第 39 回）隅田川花火大会実施計画概要■

日 時

平成 28 年 7 月 30 日（土） 午後 7 時 5 分～午後 8 時 3 0 分 **【推定】**

荒天のため実施できないときは翌 7 月 31 日（日）に順延し、両日とも実施できないときは中止する。なお、雨天など実施の可否が確定できない天候の場合は当日の午前 1 0 時に、荒天などの場合には当日の午前 8 時に、それぞれ実施の可否を決定する。

実施区域（打ち上げ場所）及び打ち上げ業者

第一会場 桜橋下流 ～ 言問橋上流 （株）ホソヤエンタープライズ
第二会場 駒形橋下流 ～ 厩橋上流 （株）丸玉屋小勝煙火店

打ち上げ玉数

第一会場 約 9, 3 5 0 発 （コンクール玉 2 0 0 発を含む）
第二会場 約 1 0, 6 5 0 発
合計 約 2 0, 0 0 0 発

隅田川花火大会 2016.7.30

受付開始：2016/6/30（木）11：00～

補足：21：00 以降は通常営業アラカルトのみ

補足

- ① お席のご指定は致しかねます。
- ② 店内柱の死角及び東京スカイツリー（R）で花火をご覧頂けない場合が御座いますが、ご了承頂ける方のみご予約可
- ③ 雨天の場合、翌日にご予約もスライド致します。

Reservation

① 17:30~20:30 ② 「18:00~20:30」 ③ 「18:30~20:30」

お席のご指定は承って御座いません

2016.7.30 Fireworks Dinner

Welcome Drink 1 杯付

¥18,000- (税抜) おひとりさま

※当日は「隅田川花火大会 2016」を予定しております
ご覧頂けないお席も御座いますが、今宵だけの夏季を感じさせるフルコースと
素敵な**夜景**をどうぞお楽しみ下さい。

【前菜】

ハモンイベリコとメロンのスープ仕立て、ミントの香り

【アミューズタワー 8品盛り合わせ】

茗荷竹と絹川茄子、湯葉のディップクリーム

穴子白焼きの寿司サラダ仕立て

白瓜のピクルスとコールドチキン

烏賊のテリーヌ サフランマヨネーズ

オレンジのクリームチーズ

真コチの洗い、白醤油ゼリー

蟹の冷製コンソメゼリーと冬瓜

フォアグラのソテーとホワイトコーン

【一口冷製パスタ】

冷製生雲丹と夏野菜コンポートの冷製カッペリーニ

【パン】

【お魚料理】

活けオマール海老のフリカッセ、エストラゴンの香り

【お肉料理】

常陸牛サーロインの軽く燻製をかけたグリルとボルドレーズソース

【デザート】

パンナコッタとトロピカルフルーツの盛合せ、パイナップルシャーベット添え

【お飲物】

コーヒー or 紅茶