

お祝い膳 和風 コース



寿

¥12,100

前菜

お祝い五種盛り

お造り

季節のお造り
三種盛り合わせ

煮物

雅饅頭翡翠餡かけ

家喜物

ロブスターと
牛ステーキ

揚物

天麩羅盛り合わせ

多喜合わせ
炊き合わせ三種盛り

寿の物

ホタテの昆布締め

ご飯

赤飯

香物

香物三種

甘味

旬の果物

デザート

ホテルメイドスイーツ

祝

¥9,680

前菜

お祝い五種盛り

お造り

季節のお造り
三種盛り合わせ

煮物

雅饅頭翡翠餡かけ

家喜物

真鯛の西京焼き

揚物

天麩羅盛り合わせ

多喜合わせ
炊き合わせ三種盛り

寿の物

和風スモークサーモン
サラダ

ご飯

赤飯

香物

香物三種

甘味

旬の果物

喜

¥7,260

前菜

お祝い五種盛り

お造り

季節のお造り
二種盛り合わせ

煮物

雅饅頭翡翠餡かけ

家喜物

紅豚ロース網焼き

寿の物

水雲酢

ご飯

赤飯

香物

香物三種

甘味

旬の果物

*メニュー内容は変更になる場合がございます。

*表示料金は、サービス料・消費税を含みます。

*写真はイメージです。



お祝い MENU



洋食コース

スヴェニール
~ Suvenirs ~

¥7,260



スモークサーモンの
彩り野菜サラダ添え

旬野菜のポタージュスープ

白身魚のソテー
白ワインソース

県産紅豚ロースのロティ
マデラソース
季節の温野菜添え

フランボワーズのムース

パン

コーヒーまたは紅茶

フェリシテ
~ Félicité ~

¥9,680



マグロのエスカロップ
菜園仕立て

具たくさんミネストローネ

近海魚のソテー香草パン粉焼き
紅白ソース

牛フィレ肉のポワレ
粒マスタードソース
季節の温野菜添え

プラリネとチョコレートのムース

パン

コーヒーまたは紅茶

シュペルブ
~ Superbe ~

¥12,100



アミューズ ひとつちのお楽しみ

真鯛のカルパッチョ
庭園仕立て3色ソース

地鶏のコンソメスープ
小野菜のたわむれ

近海白身魚のポワレ
ブルーブランソース

特選牛フィレ肉のステーキ
クコの実入りエシャロットソース
旬の温野菜添え

パッションムース フルーツ添え

パン

コーヒーまたは紅茶

*メニュー内容は変更になる場合がございます。

*表示料金は、サービス料・消費税を含みます。

*写真はイメージです。