〈イメージ〉

鱧しゃぶ旬菜会席

一の膳
焼き鳥の豆トマト味噌掛け　シブレット
焼き茄子そーめん　生姜　葱

二の膳
豚ロースと豚ヒレのグリル
マスタードソース　山葵醤油　焼き野菜

三の膳
旬菜の唐揚げ
季節の天婦羅盛り合わせ
おろし　天出汁　藻塩

強肴
鱧のしゃぶしゃぶ
レタス　長葱　豆腐　ポン酢　赤おろし

食事
鯛茶漬け　薬味　旨だし

甘味
抹茶アイス小倉掛け　白玉

お一人様
三九八〇円

〈イメージ〉

香味寿司御膳

前菜
彩り小鉢三種盛り
葱トロ山掛け　割醤油

椀物
浅利若布そーめん　三つ葉

焼き物
牛タンの胡椒焼き
敷き茸　万願寺　香味ポン酢

温物
季節の天婦羅盛り合わせ
おろし　レモン　天出汁

食事
握り寿司六種と軍艦巻き
玉子　ガリ　味噌椀

甘味
白玉クリームあんみつ

お一人様
三九〇〇円

※表記料金はすべて、税金・サービス料を含む総額表記でございます。
※天候等の入荷状況により、食材が変更となる場合がございます。
※当ホテルでは、すべて国産米を使用しております。

〈イメージ〉

天婦羅・お造り御膳

旬彩のお造り三種盛り
あしらい一式

季節の天婦羅盛り合わせ
おろし　レモン　天出汁

海藻サラダ

白身魚の照り煮

若布そーめん
または
御飯　香の物　味噌椀

抹茶アイスの小倉掛け

お一人様
三五〇〇円

※表記料金はすべて、税金・サービス料を含む総額表記でございます。
※天候等の入荷状況により、食材が変更となる場合がございます。
※当ホテルでは、すべて国産米を使用しております。

季節の天婦羅盛り合わせ　一〇〇〇円

お造り盛り合わせ　三種盛り　一四〇〇円

〈イメージ〉

カツ重　一二五〇円
味噌椀　香の物　海藻サラダ

天重　一二五〇円
味噌椀　香の物　海藻サラダ

海鮮ちらし寿司　二三〇〇円
味噌椀　天婦羅盛り合わせ

握り寿司（六貫）　一五〇〇円

天婦羅そばまたはうどん（温・冷）　一一〇〇円
葱トロ山掛け

若布そーめん　一〇〇〇円
葱トロ山掛け

茶そば　一〇〇〇円
葱トロ山掛け

※表記料金はすべて、税金・サービス料を含む総額表記でございます。
※天候等の入荷状況により、食材が変更となる場合がございます。
※当ホテルでは、すべて国産米を使用しております。