

japanese 和会席



「野菊」のぎく

「水仙」すいせん

「百合」ゆり

- おひとり様 ¥7,000 (税別)
- 小鉢 季節の先付け
 - 造り 鮭、間八、平目、海老
 - 焼物 和牛陶板焼、焼野菜一式
 - 炊合せ 季節もの(旬魚の煮付けなど)
 - 揚げ物 天婦羅 特大海老、丸十、茄子、青唐
 - 蒸し物 茶碗蒸し
 - 飯物 寿司5カン 鮭、海老、鰻、サーモン
 - 汁物 清汁仕立 順才、ホワイトセロリ
 - 水菓子

- おひとり様 ¥6,000 (税別)
- 小鉢 季節の先付け
 - 造り 鮭、間八、烏賊、海老
 - 焼物 海鮮陶板焼 海老、帆立、牛、焼き野菜
 - 炊合せ 季節もの(温玉茶そばなど)
 - 揚げ物 天婦羅 大海老、丸十、茄子、青唐
 - 蒸し物 茶碗蒸し
 - 飯物 寿司5カン 鮭、海老、鰻、サーモン
 - 汁物 清汁仕立 順才、ホワイトセロリ
 - 水菓子

- おひとり様 ¥5,000 (税別)
- 小鉢 季節の先付け
 - 造り 鮭、間八、烏賊
 - 焼物 旬魚の焼物 あしらい一式
 - 炊合せ 季節もの(温玉茶そばなど)
 - 揚げ物 天婦羅 海老、丸十、茄子、青唐
 - 蒸し物 茶碗蒸し
 - 飯物 釜飯 漬物2種
 - 汁物 清汁仕立 順才、ホワイトセロリ
 - 水菓子

chinese 中国料理



「牡丹」ボタン

「撫子」ナデシコ

「鈴蘭」スズラン

- おひとり様 ¥7,000 (税別)
- 前菜3種盛り合わせ
 - 蟹肉とおおさのフカヒレスープ
 - 海の幸2種と野菜の炒め物
 - 季節のおすすめ揚げ物2種盛り
 - 桂林特製酢豚
 - 牛肉の味噌炒め クレープ包み
 - 本日の飲茶2種 セイロ蒸し
 - シェフおすすめ食材を使った炒飯
 - ※季節により食材が異なります
 - 天然酵母で作った特製中華カステラとシェフの気まぐれデザート フルーツ添え

- おひとり様 ¥6,000 (税別)
- 前菜3種盛り合わせ
 - 豚しゃぶ肉のサラダ仕立て
 - フカヒレスープ あっさり塩味
 - 海老のチリソース
 - 季節のおすすめ揚げ物2種盛り
 - 牛肉の味噌炒め クレープ包み
 - シェフおすすめ食材を使った炒飯
 - ※季節により食材が異なります
 - 天然酵母で作った特製中華カステラとシェフの気まぐれデザート

- おひとり様 ¥5,000 (税別)
- 前菜3種盛り合わせ
 - 蟹肉とおおさのトロみスープ
 - 海老のオーロラソース
 - 鶏肉の唐揚げユーリンソースがけ
 - 野菜たっぷり中国式玉子焼き
 - チリソースと醤油ソースの2種で
 - 麻婆豆腐
 - 白御飯
 - 天然酵母で作った特製中華カステラとシェフの気まぐれデザート

※和会席・洋会席・中国料理のメニューの内容は、季節により内容が異なる場合がございます。

western 洋会席



「蒲公英」タンポポ

「紫陽花」アジサイ

「向日葵」ヒマワリ

- おひとり様 ¥7,000 (税別)
- 季節物オードブル5種盛り
 - 御造り5種盛り
 - 茶碗蒸し
 - ロブスターのグラタン
 - シーフードと特選和牛の陶板焼 ~焼き野菜一式~
 - 季節のサラダ
 - 御飯物
 - 小鉢・香の物
 - 茶そば
 - オリジナルデザート&フルーツ

- おひとり様 ¥6,000 (税別)
- 季節物オードブル5種盛り
 - 御造り4種盛り
 - 茶碗蒸し
 - 有頭海老と帆立のグラタン
 - ポークと和牛の陶板焼 ~焼き野菜一式~
 - 季節のサラダ
 - 御飯物
 - 小鉢・香の物
 - 茶そば
 - オリジナルデザート&フルーツ

- おひとり様 ¥5,000 (税別)
- 季節物オードブル4種盛り
 - 御造り3種盛り
 - 茶碗蒸し
 - 大海老と野菜のフリッター
 - ローストビーフ ~焼き野菜一式~
 - 季節のサラダ
 - 御飯物
 - 小鉢・香の物
 - 茶そば
 - オリジナルデザート&フルーツ

偲び膳

故人様をお偲びし、感謝の意を込めて。

¥3,000 (税別)



お子様ランチ

¥2,200 (税別)

フリードリンク (おひとり様/税別)

- ¥1,000 ソフトドリンク・コーヒー
- ¥1,500 ビール・ノンアルコールビール ソフトドリンク・コーヒー
- ¥1,800 ビール・ノンアルコールビール・焼酎 ソフトドリンク・コーヒー

法宴会場

人数に合わせて小会場から大会場までご用意させていただきます。

法宴プラン
ご利用特典

- 法宴会場費無料 (11名様以上のご利用に限ります。)
- ご自宅または指定場所からホテルまでの送迎無料 (20名様以上のご利用に限ります。)

