

お祝いプラン



素敵なお祝い
「美食時間」を
お手伝い致します。

企業の祝賀会や叙勲のお祝い等
大人数のパーティーにご利用頂けます



季節の風景も楽しめる
ホテルの庭と隣接した
会場や屋外 BBQ 会場も
ございます。
お気軽にスタッフまで
お問い合わせ下さい。



ご家族との大切なイベントを
心を込めてお手伝いいたします

- 長寿のお祝い
還暦 (60歳)・古希 (70歳)・喜寿 (77歳)
傘寿 (80歳)・米寿 (88歳)・卒寿 (90歳)・白寿 (99歳)
- 定年退職のお祝い・入籍祝い
- 結婚記念日
紙婚式 (1年)・錫婚式 (10年)・磁器婚式 (20年)
銀婚式 (25年)・真珠婚式 (30年)・ルビー婚式 (40年)・金婚式 (50年)
- 成長のお祝い
お宮参り・お食初め・初節句・誕生日・七五三・進学祝い・成人祝い



日本料理 Japanese

桔梗 ききょう ¥7,700 (税抜 7,000 円)
・季節の小鉢・鮮魚四種盛り・和牛陶板焼き
・万頭あんかけ・天婦羅・茶碗蒸し
・寿司五貫・清汁仕立て
・ショコラケーキ

桜 さくら ¥9,900 (税抜 9,000 円) ・祝 7 種盛り ・鮮魚 4 種盛り ・和牛ステーキ あしらひ一式 ・万頭あんかけ ・天婦羅変わり揚げ ・茶碗蒸し ・寿司 (上) 五貫 ・清汁仕立て ・メロン、ミニケーキ	杜若 かきつばた ¥5,500 (税抜 5,000 円) ・季節の小鉢 ・鮮魚 3 種盛り ・海鮮陶板焼き (春、夏) ・万頭あんかけ (春、夏) ・蟹甲羅焼き (秋、冬) ・季節鍋 (秋、冬) ・天婦羅 ・茶碗蒸し ・釜飯、漬物 2 種 ・清汁仕立て ・ミニケーキ
---	--



西洋料理 Western

オリオン ¥7,700 (税抜 7,000 円)
・アントレオードブル 季節物 4 種盛り・木の子のパイ包みスープ
・旬魚のカクテルカルパッチョ・鯛と有頭海老の蒸煮〜クレオパトラ風〜
・和牛ロースステーキ 野菜グラチネ添え〜マデラソースとオランダソースと共に〜
・パニラアイス卵白飾り・生ハムサラダ生春巻き
・パンとチーズ・デザートとフルーツ

カシオペア ¥9,900 (税抜 9,000 円) ・アントレオードブル 季節物 5 種盛り ・和牛コンソメスープ ・サンプリエブラニエール ・鮮魚のカルパッチョ ・オマール海老のテルミドル 〜旬野菜と共に〜 ・黒毛和牛ステーキ フォアグラ添え 〜オランダ風ベリソース〜 ・シーザーサラダ ・鶏のスモークとアボカドの サラダ仕立て ・パンとチーズ ・オリジナルデザート・メロン	ベガサス ¥5,500 (税抜 5,000 円) ・アントレオードブル 季節物 3 種盛り ・クリームスープ フルーツ添え ・生まぐろのカクテルカルパッチョ 〜北イタリア風〜 ・国産ロースステーキ アンパボタ添え〜デミグラスソース〜 ・シーザーサラダ ・パンとチーズ ・デザートとフルーツ
---	---



中国料理 Chinese

桃 もも ¥7,700 (税抜 7,000 円)
・卓盛り前菜 5 種盛り・蟹肉入りフカヒレスープ
・ヤリイカ、貝、エビのあっさり強火炒め・蟹爪フライ、春巻き
・祝い鯛姿蒸し 特製香味醤油・牛サーロイン黒胡椒炒め
・特製チャーハン・デザート 2 品

椿 っばき ¥9,900 (税抜 9,000 円) ・前菜 4 種盛り合わせ ・祝い鯛のお刺身盛り ・蟹肉入りフカヒレスープ ・イカ、海老の本格チリソース煮 ・ホタテ貝のフリット添え ・鮑と彩り野菜のあっさり強火炒め ・黒糖風味に仕上げた デンマーク産豚バラ肉の 柔らか煮〜蒸しパンと共に〜 ・季節の食材を使った特製五目チャーハン ・冷たいデザート ・祝い寿桃まんじゅう	杏 あんず ¥5,500 (税抜 5,000 円) ・前菜 4 種盛り合わせ ・海鮮、豆腐、青菜入りのみスープ ・揚げ物 3 種盛り合わせ ・若鶏のカシューナッツ炒め ・海老のマヨネーズソースと イカのチリソース紅白 2 種盛り 祝い仕立て ・特製五目チャーハン ・冷たいデザート ・中華菓子
---	--



和洋折衷料理 Japanese & Western

ルビー ¥7,700 (税抜 7,000 円)
・前菜 4 種盛り・オマール海老のボワレ〜オロラ 2 色ソース〜
・グランテ・国産牛の陶板焼き〜旬野菜と共に〜
・寿司の盛合わせ・お造里・茶碗蒸し・汁物
・デザートとフルーツ

オパール ¥9,900 (税抜 9,000 円) ・前菜 5 種盛り ・ロブスターのテルミドル 〜オランダソース〜 ・グランテ ・和牛の陶板焼き〜旬野菜と共に〜 ・生ハムとチーズの生春巻き仕立て ・寿司の盛合わせ ・お造里 ・茶碗蒸し ・汁物 ・デザートとフルーツ	サファイア ¥5,500 (税抜 5,000 円) ・前菜 3 種盛り ・鮮魚のムニエル〜デグレ風〜 ・牛肉の陶板焼き〜旬野菜と共に〜 ・寿司盛合わせ ・お造里 ・茶碗蒸し ・汁物 ・デザートとフルーツ
---	---

オプションメニュー Option Menu



■ 祝い鯛お造里 ¥11,000 (税込)



■ 祝い鯛の姿蒸し ¥8,800 (税込)
〜特選香味醤油〜



■ 伊勢海老の祝い盛り
※仕入変動により、価格は時価となります。
ご注文時担当者にお尋ね下さい。

お飲物 Free Drink

- ソフトドリンク ¥1,500 (税込)
・ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ
・ノンアルコールビール
- アルコール+ソフトドリンク ¥2,500 (税込)
・ビール・焼酎・酎ハイ・日本酒
・ハイボール・ソフトドリンク