

お祝いフランチ



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 あしらい一式
- ・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
- ・サンプリエブランチエール
- ・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
- ・鴨のスマークアラスカ風
- ・鴨のスマークアラスカ風のサラダ仕立て
- ・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
- ・舌平目のポワレ 祝帆立飾り〜北の国風〜
- ・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 特製香味醬油・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

サファイヤ ¥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)

〜特選香味醬油〜



■ 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 ¥1,100 (税込)
・ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ
- アルコール + ソフトドリンク ¥2,200 (税込)
・ビール・焼酎・酎ハイ・日本酒・ワイン
・ノンアルコールビール・紹興酒