



各種お祝いやご法要会食などに

御会食コース

おひとり様 4,400円

- お刺身 5種
- 海老の甘辛炒め 香酢バター風味
- 握り寿司 3種
- コーヒー
- 帆立貝柱の澄ましスープ
- 牛ヒレステーキ マデラソース
- デザート

※当面の間、**日曜日**に『御会食コース』をご利用の場合は【4名様より／3日前までのご予約】とさせていただきます。

※御会食コースのみ対応

グレードアップメニュー



+550円で
グレードアップ
牛ヒレステーキ【1人前】⇒
牛ヒレステーキ【2人前】



+550円で
グレードアップ
握り寿司3種⇒
握り寿司5種



+550円で
グレードアップ
デザート⇒
デザート盛り合せ

六割弁当

おひとり様 3,300円

- お刺身 3種
- 天婦羅盛り合せ
- 海老の塩炒め
- 牛ロースステーキ 野菜添え
- 握り寿司 3種
- ミニサラダ
- デザート
- 味噌汁
- コーヒー



※当面の間、**日曜日**に『六割弁当』をご利用の場合は【4名様より／3日前までのご予約】とさせていただきます。



ご予約 / お問い合わせ

TEL : 011-890-2525

ランチ : 11時～15時

予約制プラン

2名様より3日前まで

※メニューは季節により内容が変わる場合がございます。お料理はすべてイメージです。表示価格は税込み価格です。

90分

飲み放題

2,000円

和食 コース

当ホテルの職人が自信を持っておすすめする『和食コース』
四季折々季節に合わせた『旬』の食材にてご提供いたします。
素材の味が存分に活かされたお料理をお楽しみください。

※当面の間、**日曜日**にご利用の場合は【4名様より／3日前までのご予約】とさせていただきます。
※当面の間、**日曜日**の『桜』コースを休止いたします。



おひとり様 2,200円

桜

ミニお刺身 / 季節の焼き物 / 季節の天婦羅
茶碗蒸し / 蕎麦 (冷・温) / 生寿司 / 味噌汁



おひとり様 3,300円

椿

本日のお刺身 / 季節の焼き物 / 季節の天婦羅
季節の蒸し物 または 煮物 / 蕎麦 (冷・温)
茶碗蒸し / 握り寿司 / 味噌汁



各種お祝いやご法要会食などに

御会食コース

おひとり様 4,400円

- お刺身 5種
- 帆立貝柱の澄ましスープ
- 海老の甘辛炒め 香酢バター風味
- 牛ヒレステーキ マデラソース
- 握り寿司 3種
- デザート
- コーヒー

グレードアップメニュー



+550円で
グレードアップ

牛ヒレステーキ【1人前】⇒
牛ヒレステーキ【2人前】



+550円で
グレードアップ

握り寿司 3種 ⇒
握り寿司 5種



+550円で
グレードアップ

デザート ⇒
デザート盛り合せ



ご予約／お問合せ

TEL : 011-890-2525

ディナー : 17時～20時

予約制プラン

4名様より3日前まで

※メニューは季節により内容が変わる場合がございます。お料理はすべてイメージです。表示価格は税込み価格です。

90分/
飲み放題
2,000円



和食 コース

当ホテルの職人が自信を持っておすすめする『和食コース』四季折々季節に合わせた『旬』の食材にてご提供いたします。素材の味が存分に活かされたお料理をお楽しみください。

柊

おひとり様 4,400円

季節の小鉢 / お刺身盛り合せ / 季節の焼き物
季節の蒸し物 または 煮物 / 季節の一品
握り寿司 / 甘味

楓

おひとり様 6,600円

前菜盛り合せ / お刺身盛り合せ / 季節の焼き物
季節の蒸し物 または 煮物 / お肉料理
季節の一品 / 握り寿司 / 甘味

白樺

おひとり様 8,800円

前菜盛り合せ / お刺身盛り合せ / 季節の焼き物
季節の蒸し物 または 煮物 / お肉料理
季節の一品 / 握り寿司 / 甘味