

Lunch Time



+550円で
グレードアップ



握り寿司5種

+550円で
グレードアップ



デザート盛り合せ

グレードアップメニュー

※御会食コースのみ対応

和食 コース

四季折々季節に合わせた『旬』の食材をご提供。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。



椿

おひとり様 3,500円

- 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 5,000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

ランチタイム 11時～15時 2名様より 4日前まで ディナータイム (金・土のみ) 17時～19時 4名様より 4日前まで

ご予約は
4日前まで

予約制プラン

90分
飲み放題
+2,000円

※営業日、営業時間は変更になる場合がございます。
※メニューは変更にな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。



WEB予約



ご予約 / お問い合わせ

TEL:011-890-2525

Dinner Time



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 5,000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



握り寿司5種

1品+550円で
グレードアップ



デザート盛り合せ

グレードアップメニュー

※御会食コースのみ対応

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。

楓

おひとり様 6,600円

- 前菜盛り合せ / お刺身盛合せ / 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