

和食料理

宴会ご予約受付中

春 のご宴会 プラン

当ホテルでは伊賀米を使用しております。

和食料理

先付 貝柱土佐酢和え
造り 四種盛 小吸物 蛤吸物 桜花
おしるぎ 笹おこわ
台物 牛鍋 国産牛 白菜 椎茸 えのき 水菜
焼物 ブリ醤油こうじ焼 わかめ真丈 はじかみ
揚げ物 ホッケ竜田揚げ 菜の花しんじょう
えび天ぷら 田楽串揚げ ししとう レモン
酢物 ホタルイカ酢みそ掛け
御飯 梅ちりめんごはん 香物 二種盛
留碗 あさり味噌汁 みつば
甘味 桜餅 三色団子

和洋折衷料理

先付 貝柱土佐酢和え
前菜 セルクルにつめた甘エビとポテト仕立て
桜エビとイタヤ貝マリネ
造り 四種盛
魚料理 カレイのオープン焼き プチレギューム添え
グリーンピースのソース
肉料理 国産牛のうす切りと野菜のルーレ パン粉揚げ
赤ワイン風味のデミグラスソース
酢物 ホタルイカ酢みそ掛け
御飯 梅ちりめんごはん 香物 二種盛
留碗 あさり味噌汁 みつば
デザート クラッシュショコラとプチフルーツ
シャンティークリームとイチゴソース
コーヒー

※仕入れ状況によりメニューが多少変更になる場合がございます。

和洋折衷料理

お一人様

6,500円 （税サ込） プラス 1,980円 （税サ込）

ビール/日本酒/焼酎(芋・麦)
ウイスキー
ノンアルコールビール/ウーロン茶
オレンジジュース/炭酸水

2時間フリードリンク付き

特典 1

カラオケ
無料

特典 2

ご宴会利用後に宿泊のお客様は宿泊料金を
2割引にさせていただきます。

シングルルーム(平日・素泊り)

通常価格7,000円
(税サ込)

お一人様 5,600円 (税サ込)

4月1日よりフリードリンク価格を2,000円(税サ込)に変更させていただきます