

●各コースとも8名様以上でお申し込み下さい。
●季節により多少、料理内容を変更する場合もございます。
●照葉コースは土・休前日は3,150円(税込)増しとなります。
●松茸コースは日・休日は1,050円(税込)増しとなります。
●木屋コースは平日のみの企画となります。
●桔梗コースは土・休前日は3,150円(税込)増しとなります。
●桔梗コースは日・休日は1,050円(税込)増しとなります。

◆**木屋コース**
お一人様 お酒一本付
九、〇七五円
(ご宿泊料金八、五〇〇円
消費税四、二五円、入湯税一五〇円)
気ままにご利用！
もくせい
平日限定



◆**桔梗コース**
お一人様
一、一七〇〇円
(ご宿泊料金一、一〇〇〇円
消費税五五〇円、入湯税一五〇円)
気ままにご利用！



御しな書き
(食前酒 季節のワイン
(先附 菊子酒和え
(前菜 松茸流し 実り栗
遠赤牡蠣他
(吸い物 松茸土瓶蒸し
(お造り 生鮎盛り
(鍋物 すきやき鍋
(焼物 いさぎ塩焼き
(煮物 鯛かま磯煮
(蒸し物 大根 湿地
(揚げ物 茶碗蒸し 松茸入り
鯉鱈唐揚げ
(お碗 清汁仕立
(香の物 三種盛り
(デザート メロン マンゴ

料理長
おすすめ



美味
彩宴
新鮮な地物料理をはじめ、
旬の味覚を多数取り揃えております。
料理人のこだわり詰まった
お食事をお楽しみください。
◆**照葉コース**
“松茸づくし”のコース
料理を存分にお楽しみ
ください。
お一人様
一五、九〇〇円
(ご宿泊料金一五、〇〇〇円
消費税七五〇円、入湯税一五〇円)
“松茸づくし”のコースのご提供は九月
十月上旬までのご提供になります。

御しな書き
(食前酒 季節のワイン
(先附 松茸とエリンギ
含め煮
(前菜 松茸流し 実り栗
遠赤牡蠣 他
(吸い物 松茸土瓶蒸し
(お造り 生鮎盛り
(鍋物 松茸入りすきやき鍋
(焼物 松茸網焼き
(煮物 豚角煮松茸のせ
(小鉢 つぶそぼ
(蒸し物 茶碗蒸し 松茸入り
(揚げ物 松茸と海老のかき揚げ
(お碗 松茸御飯
(香の物 清汁仕立
(デザート パンプキンムース

ホテルオリジナル焼酎
そば焼酎 喜和味
720ml
3,700円(税込)
大分むぎ焼酎
二階堂 吉四六
720ml
5,250円(税込)
胡麻焼酎 紅乙女
720ml
4,750円(税込)
KOZURU
720ml
7,350円(税込)

●久保田 紅寿
(720ml 4,200円・税込)
●久保田 翠寿
(720ml 6,850円・税込)
●久保田 萬寿
(720ml 8,400円・税込)
●式乃 越州
(720ml 3,050円・税込)
●悟乃 越州
(720ml 5,800円・税込)
●緑乃 越州
(720ml 8,400円・税込)
●シーバス・リーガル
(ボトル 10,500円 税込)
●ワイルド・ターキー8年
(ボトル 8,400円 税込)
●赤・白ワイン
(ボトル 3,150円 税込より～)

久保田 千寿
720ml 3,150円(税込)
久保田 百寿
720ml 2,650円(税込)
参乃 越州
720ml 4,000円(税込)
壺乃 越州
720ml 2,600円(税込)

旬の素材にこんなお酒も
よく合います。

宴会パック(税込)

■お一人様 **1,050円**コース
酒一本・ビール一本
■お一人様 **2,100円**コース
酒二本・ビール二本
■お一人様 **3,150円**コース
酒・ビール・焼酎・ジュースが
2時間、飲み放題！

特典

●宴会場カラオケセット付き
●15名様以上でお申し込み下さい。
●コンパニオン料金
10%OFF