

- 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がございます。
- 風香コース・石楠花コースは土・休前日は3,150円(税込)増しとなります。
- 風香コース・石楠花コースは日・休日は1,050円(税込)増しとなります。
- 紫陽コースは平日のみの企画となります。



紫陽コース

お一人様

八、五五〇円

(ご宿泊料金八、〇〇〇円
消費税四〇〇円、入湯税一五〇円)

気ままにご利用！

平日限定



石楠花コース

ちよつと贅沢！

お一人様

一〇、六五〇円

(ご宿泊料金一〇、〇〇〇円
消費税五〇〇円、入湯税一五〇円)

(デザート)	グレフルーツムス	御しな書き
(一番の物)	二重盛り	
(お碗)	清汁仕立	
(揚げ物)	竹の子サンド	
(煮物)	梅麩 筍	
(焼物)	里芋鹿の子 蕨田	
(湯物)	ステーキ	
(鍋物)	小粒寄せ焼き	
(先附)	鯛の子新丈 他	
(前菜)	鯛の子新丈 他	
(御造り)	鯛角造り	
(湯物)	皮ハギしでぶしゃぶ	
(鍋物)	ステーキ	
(湯物)	小粒寄せ焼き	
(煮物)	里芋鹿の子 蕨田	
(揚げ物)	梅麩 筍	
(お碗)	清汁仕立	
(一番の物)	二重盛り	
(デザート)	グレフルーツムス	

料理長
おすすめ



風香コース

こだわりの逸品料理のお楽しみ

お一人様

一三、八〇〇円

(ご宿泊料金一三、〇〇〇円
消費税六五〇円、入湯税一五〇円)

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。

(デザート)	メロシムス オレンジ	御しな書き
(一番の物)	三種盛り	
(御腕)	伊勢海老鉄砲汁	
(食事)	鯉蒸しちらし	
(油皿)	虎魚唐揚げ	
(蒸し物)	茶碗蒸し	
(煮物)	彩り豆腐 鍵蔵	
(焼物)	白菜巻 蛸焼き	
(鍋物)	ジャンボ帆立バター焼き	
(湯物)	米沢牛すき煮鍋	
(御造り)	甘海老	
(先附)	湯葉豆腐	
(前菜)	蛸塩辛 蟹カスタード	
(デザート)	メロシムス オレンジ	

これが逸品



ジャンボ帆立バター焼き
旨味とともに磯の香りが口の中に広がる、新鮮さが自慢の逸品。



旬の刺身の盛り合わせ
旬の魚を使い、料理人が丁寧に盛り付けをした逸品。

米沢牛すき煮鍋
高級米沢牛を使用。素材の旨味を十分に活かした贅沢な逸品。

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

旬の素材にこんなお酒もよく合います。

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)



- 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)

胡麻祥耐 紅乙女
720ml
4,750円(税込)



- 式乃 越州 (720ml 3,050円・税込)
- 悟乃 越州 (720ml 5,800円・税込)
- 禄乃 越州 (720ml 8,400円・税込)

KOZURU
720ml
7,350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)