

一品、一品、丁寧に仕上げた本格会席コース。
和食、洋食すべて「お箸で味わえる」スタイルでおもてなしの心をお伝えします。

かすみ
仏蘭西会席 **香澄** (和洋折衷)

肉料理が選べる会席コース

6,600円(税込)

- ◇ 洋風オードブル(スモークサーモンとマリネのサラダ) / ◇ お刺身三種
- ◇ 魚料理(白身魚のムニエル アスパラフリッターと菜園野菜添え)
- ◇ 茶碗蒸し / ◇ 肉料理 チョイス / ◇ 季節の焼き合わせ
- ◇ サーモン錦紙巻き、秋刀魚広島菜巻き、蛇腹胡瓜茗荷
- ◇ ~三色寿司~ 鮪 海老 勘八 / ◇ 吸い物
- ◇ デザート(グラスムースとバニラアイス) / ◇ コーヒー

チョイスメニュー

- いずれか一品事前にお選びください
- メニューは皆様統一とさせていただきます



A ビーフステーキとチキンの
野菜ロール 和風ソース



B 冷製ローストビーフ
生野菜添え
レホール風味の和風ソース



C ホテル特製
やわらかビーフシチュー

チョイス
A
イメージ

かれん
仏蘭西会席 **花蓮** (和洋折衷) 8,800円(税込)



わかな
和会席 **和奏** 7,700円(税込)より



- ◇ 洋風オードブル(スモークサーモンとマリネのサラダ) / ◇ お刺身五種
- ◇ 蟹甲羅グラタン 茄子鉄砲焼き 粟麩照り焼き 有頭海老 あしらい
- ◇ サーモンと赤エビの白ワイン蒸し ポテトグラタン添え キノコソース
- ◇ 鰻のせ茶碗蒸し / ◇ 国産牛ロース肉ステーキと温野菜 和風ソース
- ◇ 甘鯛けんちん蒸し / ◇ ~特選握り寿司~ 五種 / ◇ 吸い物
- ◇ デザート(ブティフルとバニラアイス フルーツ添え) / ◇ コーヒー

- ◇ 枝豆腐 / ◇ お刺身三種 / ◇ 鱈と野菜の柚子味噌焼き あしらい
- ◇ 茶碗蒸し / ◇ 季節の焼き合わせ / ◇ 茄子鉄砲焼き
- ◇ サーモン錦紙巻き 秋刀魚広島菜巻き 蛇腹胡瓜茗荷
- ◇ ~季節の天ぷら~ / ◇ ~三色寿司~ 鮪 海老 勘八 / ◇ 吸い物
- ◇ 季節の果物 / ◇ コーヒー

※季節により、メニューの内容及び器等が変わる場合がございます。

会席料理をそのまま一つの『箱膳』に致しました。



和洋箱膳

洋食を取り入れた
ミックス箱膳

7マス

〈吸い物・茶碗蒸し・そば
デザート付〉 箱膳料理 5,500円(税込)

追加料理

陰膳 [折詰]
3,800円(税込)



鯉の旨煮
1,100円(税込)

天ぷら
990円(税込)



そば
440円(税込)



お子様用料理



お子様ランチ
2,000円(税込)
(幼児~小学校低学年)

ジュニアランチ
3,000円(税込)
(小学校高学年)