



※写真はイメージです

日本料理さくら
あやめつき

菖蒲月会席

5月3日(土・祝)～
5月5日(月・祝)

ご予約制

※ご利用日前日12:00までにご予約下さい

お昼席 11:30～14:30 (LO.14:00)

ご夕食 17:00～21:00 (LO.20:00)

甘味	御食事	御凌ぎ	進肴	温物	御造り	御椀	八寸	小鉢	会席 『 皐月 』 8,000円(税込)
柏もち	あさり御飯 赤出汁 香の物	ほたる烏賊 小柱 ちこり 蛇目胡瓜	春鱒クリーム焼 矢羽根蓮根	名残り鯛奉書巻き煮	初かつお 季節の鮮魚	五色吹き流し 福子 胡麻豆腐	若鮎田楽 ちまき麩	新もずく酢 ころろ	

※内容が変わる場合もございます

甘味	御食事	進肴	台物	温物	御造り	御椀	八寸	小鉢	会席 『 菖蒲月 』 10,000円(税込)
柏もち	あさり御飯 赤出汁 香の物	かき揚げ 桜海老	春鱒梅夏焼 矢羽根蓮根	うずら龍眼煮	初かつお 季節の鮮魚	五色吹き流し	新馬鈴薯黄金	若鮎田楽 ちまき麩	

※内容が変わる場合もございます



WISHTON HOTEL YŪKARI
ウィシュトンホテル・ユーカリ3F 予約サロン
TEL. 043-489-8155

※このプランは予告なく変更になる場合がございます。 ※営業時間が変わる場合がございます。

